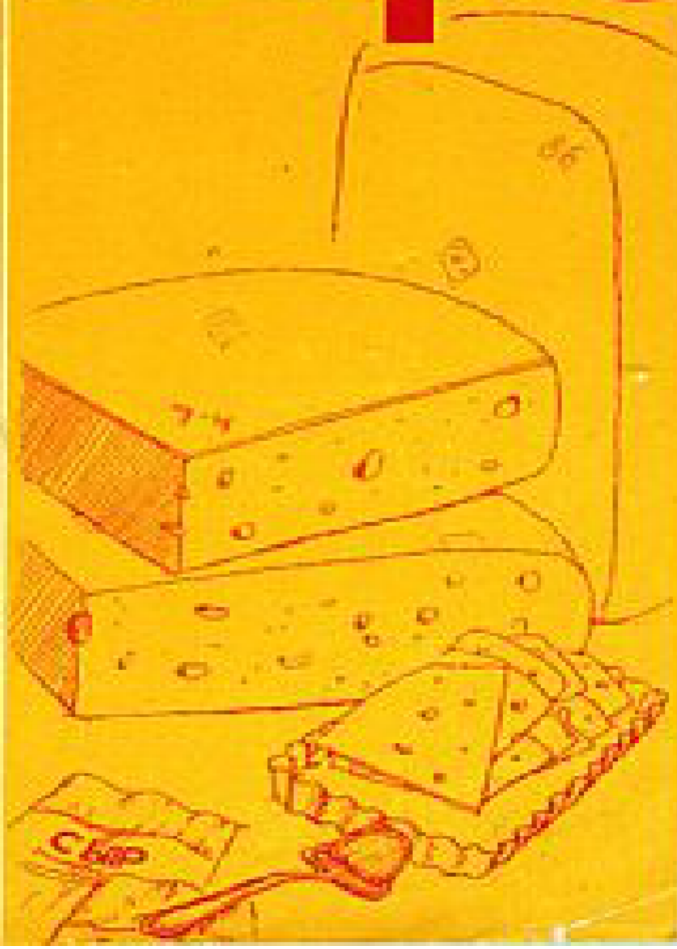
В. Л. БЕГУНОВ

Книга о сыре



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Сыр — один из немногих продуктов широкого потребления, содержащих в большом количестве такие необходимые для жизни вещества, как белки, жиры, минеральные соли, витамины, икроэлементы.

Разнообразен ассортимент сыров, богата их вкусовая гамма.

У сыра есть своя история и своя география. Многообразны традиции производства и потребления сыра.

Сыр имеет свою науку. Ученые все глубже проникают в тайны сыроделия, познают новые свойства сыра, создают его новые разновидности.

Сыр имеет, наконец, и свою кулинарию. Искусные повара и хозяйки способны доводить ее до овершенства, используя прекрасные свойства этого продукта.

Обо всем, что связано с сыром, рассказывает эта книга.

- В.Л.БЕГУНОВ
  - Слово к читателю
  - Из далекого прошлого
    -
    - СЫР И ПИРАМИДА ХЕОПСА…
    - ДРЕВНИЕ ГРЕКИ И РИМЛЯНЕ ПОНИМАЛИ ТОЛК В СЫРЕ
    - ХВАЛЕБНЫЕ ИЗРЕЧЕНИЯ
  - Сыр сегодня
  - Сыр в нашей стране
    -
    - ВСЕ НАЧАЛОСЬ В ОТРОКОВИЧАХ
    - ОТ КРЕСТЬЯНСКОЙ АРТЕЛИ ДО НАШИХ ДНЕЙ
    - 6,6 КИЛОГРАММА СЫРА КАЖДОМУ
  - Сыр и здоровье
    -
    - СЫР — КОНЦЕНТРАТ МОЛОКА
    - ИСТОЧНИК НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ
    - ЛЕГКОУСВОЯЕМЫЙ ЖИР
    - В СЫРЕ МНОГО КАЛЬЦИЯ, ФОСФОРА…
    - ВЕЩЕСТВА ЖИЗНИ
    - СЫР В РАЦИОНЕ ЗДОРОВЫХ И БОЛЬНЫХ
  - О том, что когда-то было секретом
    -
    - МОЛОКО КАК ПРЕДШЕСТВЕННИК
    - НЕ ВСЯКОЕ МОЛОКО — МОЛОКО

- ПРЕВРАЩЕНИЯ В СЫРОДЕЛЬНОЙ ВАННЕ
- СЫР ПРИНИМАЕТ ФОРМУ
- СОЛЬ — В ПОМОЩЬ ПОЛЕЗНОЙ МИКРОФЛОРЕ
- СЫР СОЗРЕВАЕТ
- ДЕГУСТАЦИЯ СЫРА
- ЭКСПЕРТЫ-ДЕГУСТАТОРЫ

○ На выставке сыров

-
- КАКИЕ ПРИЗНАКИ ГЛАВНЫЕ?
- ТВЕРДЫЕ СЫРЫ
  -
  - СОВЕТСКИЙ, ШВЕЙЦАРСКИЙ И ИМ ПОДОБНЫЕ СЫРЫ
  - СЫРЫ ТИПА ГОЛЛАНДСКОГО И КОСТРОМСКОГО
  - СЫРЫ РОССИЙСКИЙ И ЧЕДДЕР
  - СЫРЫ ОСТРЫЕ ТИПА ЛАТВИЙСКОГО
- МЯГКИЕ СЫРЫ
  -
  - ПИКАНТНЫЕ СЫРЫ
  - МЯГКИЕ СЫРЫ С КИСЛОМОЛОЧНЫМ ВКУСОМ
  - СВЕЖИЕ МЯГКИЕ СЫРЫ
- РАССОЛЬНЫЕ СЫРЫ
- ОРИГИНАЛЬНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ СЫРЫ
- ПЛАВЛЕНЫЕ СЫРЫ
  -
  - ЛОМТЕВЫЕ СЫРЫ
  - КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ СЫРЫ
  - ПАСТООБРАЗНЫЕ СЫРЫ
  - СЛАДКИЕ СЫРЫ
  - КОНСЕРВНЫЕ СЫРЫ
  - СЫРЫ К ОБЕДУ

○ Справочник потребителя сыров

○ Сыр в разных странах

-
- КОРОНОВАННЫЕ СЫРЫ
- СО ВРЕМЕН ДРЕВНЕГО РИМА
- КАК АЛЬПИЙСКИЙ ЭДЕЛЬВЕЙС
- ТЮЛЬПАНЫ, СЫРЫ…
- ЧЕТЫРЕ ПЕРЕПЛЕТЕННЫЕ ТРУБЫ
- ГОРДОСТЬ КАБАЧКА «СТАРЫЙ КОЛОКОЛ»
- К ПИВУ — НЕ ТОЛЬКО СОСИСКИ…
- СКАНДИНАВЫ ПРЕДЛОЖИЛИ СВОИ СЫРЫ

- БРЫНЗА — ГЛАВНЫЙ СЫР
- И В СЫРЕ — ПЕРЕЦ И ГОРЧИЦА
- СЫР ГОЛУБОЙ С БЕРЕГОВ КАРИБСКОГО МОРЯ
- СЫР И ФЛЯКИ
- СЫР С МАМАЛЫГОЙ
- ЗОЛОТОЙ СЫР
- МНОГО КУХОНЬ, И В КАЖДОЙ СЫР
- СЫР В ОВЕЧЕЙ ШКУРЕ
- ИНДИЙСКИЙ ПАНИР

○ От прилавка с сыром до сырного стола

-
- У ПРИЛАВКА МАГАЗИНА
- ХРАНЕНИЕ СЫРА ДОМА
- СЫР К СТОЛУ И СЫР НА ДЕСЕРТ
- СЫРНЫЙ ПРИЕМ
- ДВА ДРУГА

○ Блюда из сыра и с сыром

-
- ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ
  - ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ
  - СЛОЕНЫЕ БУТЕРБРОДЫ
  - КАНАПЕ
  - ТАРТИНКИ
  - САНДВИЧИ
  - ГРЕНКИ
  - ПАСТЫ И ПАШТЕТЫ
  - САЛАТЫ
  - ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЯИЦ С СЫРОМ
  - СЫР С КАРТОФЕЛЕМ, ПОМИДОРАМИ, МЯСОМ
  - ТОРТ, ФОНДЮ, ДЕСЕРТНЫЙ СЫР
- СОУСЫ И ПРИПРАВЫ
- СУПЫ
- ВТОРЫЕ БЛЮДА
  - СЫР ЖАРЕНЫЙ И ЗАПЕЧЕННЫЙ
  - ЯЙЦА С СЫРОМ
  - КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ
  - ОВОЩИ С СЫРОМ
  - МЯСО, РЫБА, ГРИБЫ С СЫРОМ
  - МУЧНЫЕ И КРУПЯНЫЕ БЛЮДА С СЫРОМ
  - БЛИНЧИКИ, КЛЕЦКИ С СЫРОМ
- ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

• notes

○ 1

- ○ 2
- ○ 3
- ○ 4
- ○ 5
- ○ 6
- ○ 7
- ○ 8

В.Л.БЕГУНОВ

Книга о сыре

О ЕГО ПИТАТЕЛЬНЫХ И ВКУСОВЫХ СВОЙСТВАХ, АССОРТИМЕНТЕ И СПОСОБАХ ПОТРЕБЛЕНИЯ

Слово к читателю

Тем, кто делает сыр, и любителям сыра, сегодняшним и будущим, посвящается эта книга

Проблема питания является одной из важнейших социальных проблем. Жизнь человека, его здоровье и труд невозможны без полноценной пищи.

Советские ученые разработали теорию сбалансированного питания, согласно которой в рационе человека должны содержаться не только белки, тиры, углеводы в необходимом количестве, но и такие веществе, как незаменимые аминокислоты, витамины, минеральные соли, в определенных, выгодных для человека, пропорциях.

В организации правильного питания первостепенная роль отводится молочным продуктам. Это в полной мере относится и к сыру, питательная ценность которого обусловлена высокой концентрацией в нем молочных белков и жира, наличием незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора, так необходимых для нормального развития организма человека.

Сыроделию в нашей стране уделяется большое внимание. Если в старой России максимальная выработка сыра составляла 7,8 тыс. т (1913 г.), то в предвоенном 1940 г. его было выработано уже 37,8 тыс. т. В 1982 г. производство сыра у нас достигло 695 тыс. т, что более чем в восемнадцать раз превысило выработку его в 1940 г. и почти в девяносто раз — в дореволюционное время.

Сыродельная промышленность представляет собой хорошо технически оснащенную отрасль молочной промышленности. Только за последние годы построено и введено в действие более 200 крупных сыродельных заводов с современным высокопроизводительным оборудованием отечественного и зарубежного изготовления. Производство сыра развивается как в районах исторически сложившегося сыроделия (Смоленская, Ярославская, Костромская области, Алтайский край, Северный Кавказ, Грузия, Армения), так и в других экономических районах — Центрально-Черноземном, Поволжье, Приуралье, Западно-Сибирском, в Прибалтийских республиках, отдельных областях и районах Украинской, Белорусской, Казахской, Киргизской республик, где промышленная выработка сыра организована при Советской власти.

В Советском Союзе выпускаются сыры более 190

наименований, в том числе 90 плавленых. Среди них можно назвать и всемирно известные — швейцарский, голландский, чеддер, рокфор, камамбер, и изготовляемые только в нашей стране — советский, российский, пошехонский, эстонский и много национальных видов, производство которых освоено в союзных республиках.

Когда-то дорогое лакомство, сыр в наши дни стал продуктом массового потребления. Спрос на него с каждым годом возрастает.

Продовольственной программой, принятой майским (1982 г.) Пленумом ЦК КПСС, предусмотрено дальнейшее развитие сыроделия. Намечено увеличить производство сыра до 1 млн. т в 1990 г.

В конце 1983 г. работники сыродельной промышленности страны, собравшись на Всесоюзное совещание, приняли Обращение ко всем коллективам предприятий и объединений с призывом досрочно выполнить это задание — выработать 1 млн. т сыра в 1989 г., т. е. на год раньше.

Миллионы людей в нашей стране стали любителями сыра. А что известно о нем? Сказать просто, что это вкусный и питательный продукт, — значит почти ничего не сказать. Ведь в огромном ряду продуктов питания сыру принадлежит особое место. К такому выводу, хочется надеяться, придет каждый, кто ознакомится с содержанием этой книги. А для начала — всего несколько слов о сыре как продукте питания.

Сыр делается из молока, о котором великий русский физиолог И. П. Павлов говорил как об изумительной пище, приготовленной самой природой. Нет другого такого полноценного продукта, как молоко, который человек получал бы в готовом виде. И все составные части его, за немногим исключением, переходят в сыр, причем в концентрированном виде.

Сыр поэтому является одним из немногих продуктов широкого потребления, содержащим в большом количестве такие необходимые для жизни вещества, как белки и жиры, минеральные соли, витамины, микроэлементы. Могут спросить: а мясо? Белка и жира в совокупности в мясе, как правило, меньше, чем в сыре. Но дело даже не в этом. Белки и жиры сыра усваиваются легче и быстрее. А минеральных солей, в частности кальциевых, так необходимых человеческому организму, в сыре больше, чем в любом другом продукте повседневного потребления.

Сыр имеет богатую вкусовую гамму, если оценивать его многообразный ассортимент, и это позволяет широко

использовать его в рационе питания.

Сыр внесен в перечень диетических продуктов, рекомендуемых при некоторых заболеваниях.

Сыр имеет свою науку. Совершенствуются процессы сыроделия, познаются новые свойства сыра, расширяющие область его применения в разном качестве.

Сыр имеет, наконец, и свою кулинарию. Искусные повара и хозяйки способны доводить ее до совершенства, используя прекрасные свойства и исключительно разнообразный ассортимент продукта. Из сыра готовят вкусные первые и вторые блюда в сочетании с овощами, фруктами, мясом, рыбой, крупяными и мучными изделиями, с сыром делают пироги и пирожные, печенье и кексы.

Обо всем этом будет рассказано в книге. Хочется надеяться, что она сыграет полезную роль в рациональном использовании сыра в нашем питании.

После выхода в свет первого издания книги (1974–1975 гг.) в известной степени пополнилась информация о пищевой ценности сыра, освоены его новые разновидности, появились новые сведения об отечественном и зарубежном сыроделии. Все эти изменения так или иначе нашли отражение в настоящем издании.

Из далекого прошлого

В письменной истории человечества нет сведений о том, когда и как впервые был сделан сыр, они теряются в глубине веков. Видимо, многие тысячелетия отделяют нас от того момента, когда древний человек включил в свою пищу продукт, напоминающий то, что современные люди называют сыром.

СЫР И ПИРАМИДА ХЕОПСА…

Раскопками в районе Вавилона обнаружено здание, построенное более 6000 лет назад, одна из стен которого украшена бордюром, изображающим людей (заметим, мужчин), доящих коров в высокие кувшины. Такие свидетельства использования в быту коровьего, козьего, овечьего молока подтверждены открытиями археологов во многих местах Древнего Востока. У нас нет оснований утверждать, что сыр был любимым кушаньем царя Хаммурапи, правившего Древневавилонским государством около 4 тысяч лет назад, или фараона Хеопса, в годы владычества которого была воздвигнута величайшая пирамида, стоящая уже пятое тысячелетие, но, видимо, и в те времена, и значительно раньше молоко и сыр были обычной пищей у народов Древнего Востока. Надо думать, что сыр в простейшем виде люди научились делать раньше, чем строить здания с бордюрами или пирамиды высотой с пятидесятиэтажный дом.

Это предположение, основанное на сравнении сложности процессов, нетрудно подкрепить древними письменными источниками. В инвентаризационных списках, составленных за несколько тысячелетий до наших дней, упоминается сыр.

Даже в Европе, которую в период расцвета Востока еще покрывали девственные леса и болота, уже тысячи лет назад использовали молоко, и в некоторых странах континента сыр имеет многовековую историю.

На территории Советского Союза в местах древних поселений, существовавших за 2–3 тысячи лет до нашей эры, в частности вблизи села Триполье на Украине, найдены глиняные кувшины для молока. Можно предположить, что и наши далекие предки умели приготовлять из молока нечто подобное сыру в простейшем виде.

С незапамятных времен известен сыр в Армении, что подтверждается книгой «Анабасис» древнегреческого историка Ксенофонта.

Словом, сыр — древнейший продукт. Вскоре за одомашниванием животных к человеку пришло умение использовать молоко для приготовления различных продуктов. Древний человек обнаружил, что если скисшее молоко отжать, остается довольно плотная масса, которую после высушивания можно хранить.

Такого рода сыр и сейчас делают кое-где на Востоке и в Африке. Перед употреблением в пищу его размачивают

продолжительное время в воде.

И в нашей стране такой сыр известен с древних времен. Народы, давным-давно населявшие некоторые районы нынешней Сибири, превращали сквашенное молоко в творожную массу, которую коптили над костром и употребляли в пищу вместо хлеба.

Эта фреска, изображающая получение и подготовку молока для переработки, относится к третьему тысячелетию до нашей эры (музей в Багдаде)

Но и сыры высшего типа, изготовление которых основано на введении в молоко ферментов, были известны в древности. В истории не зафиксировано, когда человек впервые применил для свертывания молока фермент растительного или животного происхождения. Трудно предположить обстоятельства того счастливого случая, который позволил обнаружить, что если внести в молоко сгусток его, взятый из желудка ягненка, или слизистую оболочку самого желудка, или соцветия чертополоха, семена дикого шафрана, молочный сок фигового дерева или винный уксус, то молоко свернется. Независимо от того, при каких обстоятельствах и когда это произошло, с применения ферментов начался новый этап развития сыроделия, появился качественно иной продукт, основной принцип изготовления которого дошел до наших дней.

ДРЕВНИЕ ГРЕКИ И РИМЛЯНЕ ПОНИМАЛИ ТОЛК В СЫРЕ

В поэмах Гомера, время жизни которого большинство ученых относит к VIII в. до нашей эры, сыр не просто упоминается, в них рассказывается и о способах его приготовления.

В «Одиссее» заброшенные в пещеру циклопа греки наблюдали, как он

> Белого взял молока половину, мгновенно заквасил.
> Тут же отжал и сложил в сплетенные прочно корзины…

От этих *корзин*, подобных ивовым, и произошло в ряде языков слово «сыр». Греки называли корзины *formos*. Римляне употребляли для обозначения сыра слово *forma*, которое в старофранцузском языке звучало как *fomage*, а теперь «сыр» по-французски *fromage*.

То, что молочное хозяйство, и в частности сыроделие, в античном мире было хорошо развито, подтверждают довольно подробные сведения об этом в работах государственных деятелей, писателей и агрономов Древней Греции и Древнего Рима — Плиния старшего, Колумеллы, Варрона и др.

И в трудах древнегреческого мыслителя Аристотеля, охватывающих многие области знаний, собрано самое существенное, что было известно о переработке молока, в том числе о выработке сыра. Он описал технику свертывания молока и приготовления сыра.

У древних греков и римлян сыр был распространенным продуктом питания. Сельские жители поставляли его в города, где продавали на рынках и улицах. И на столах патрициев он занимал почетное место. В больших хозяйствах, кроме обычной кухни, была так называемая сырная кухня и подвал для выдерживания сыра.

Сыр делали из молока коров, овец, коз. Греческие авторы чаще упоминают сыр из козьего молока, римские — из молока овец.

В Рим привозили сыр из многих провинций римского государства — из Галлии, из Пьемонта и Далмации, с Крита, Сицилии, из Малой Азии.

Окажись современный гурман в Древнем Риме, он нашел бы достаточно разнообразным ассортимент вырабатываемых сыров. Среди них сыр типа творога, соленый и несоленый, с вином и

медом, с пряностями, мягкие домашние сырки для немедленного потребления и твердый сыр, выдерживавший перевозку за море, тертый сыр. Сыр, предназначенный для домашнего потребления, хранили в рассоле или набивали с виноградным соком в просмоленные бочки, крышки которых заливали гипсом. Известен был и копченый сыр, и сыр, высушенный на солнце.

Римский писатель и агроном Луций Колумелла, посвятивший в своих трудах немало страниц сыроделию, различает сыры мягкие и твердые, рассчитанные на длительное хранение, т. е. почти так же, как принято и в наше время.

Римские и греческие кулинары умело использовали сыр как приправу к различным блюдам и даже как начинку для пирогов, о чем упоминает в своих «Метаморфозах» Апулей.

Грекам был известен напиток *кикеон* — смесь ячменной каши с водой, вином или медом, в которую нередко добавляли тертый сыр. Врачи школы Гиппократа рекомендовали этот напиток для укрепления здоровья.

В условиях жаркого климата на Древнем Востоке, а затем в Риме и Греции был широко распространен хорошо высушенный сыр, который перед употреблением натирали на терке.

В «Илиаде» Гомер рассказывает, как Гекамеда принимала Нестора и Махаона:

> …Гекамеда, богиням подобная, им растворила
> Смесь на вине гграмнейском, натерла козьего сыра
> Теркою медной…

Хотя сыроделие на большом отрезке своей истории было связано с монастырями, особенной роли в религиозном культе сыр, видимо, не играл. Тем не менее известно, что пифагорейцы приносили его в жертву своим богам. В жертвоприношениях легендарному Гераклу были продукты питания, значительную долю которых составлял овечий сыр.

Причастной к сыроделию считали и Артемиду — в греческой мифологии покровительницу животных и охоты. В одном из мифов рассказывается о доении львиц и приготовлении из их молока белого сыра, поставляемого к столу греческих богов.

А Гомер говорит в «Одиссее»:

> Вскормила детей Афродита богиня
> Сыром, сладостным красным вином и медом сладчайшим.

Итак, сыр побывал и на Олимпе.

В древние времена во многих странах, и в частности в Риме, сыр первенствовал среди продуктов, изготовлявшихся из молока. Молочный жир использовался в основном на лекарства и мази, а на приготовление пищи шло оливковое масло. И еще многие столетия, а если считать со времен Древнего Востока, то тысячелетия, сыр был одним из основных молочных продуктов и имел большое значение в питании многих народов.

ХВАЛЕБНЫЕ ИЗРЕЧЕНИЯ

И, видимо, поэтому о сыре сложено немало легенд, о нем говорится с разной степенью восторженности и фантазии в произведениях Гомера и Апулея, Рабле и Боккаччо, Кампанеллы и других писателей далекого прошлого.

Если Рабле в романе «Гаргантюа и Пантагрюэль» просто упоминает сыр в числе блюд, поданных как десерт на приеме у королевы Квинтэссенции, и как закуску в трапезной братьев Фредонов и у оракула Бутылки, то Боккаччо в «Декамероне» создает из итальянского сыра фантазией персонажа одной из новелл гору в сказочной области Живи-лакомо в стране басков: «…есть там гора из тертого пармезана, на которой живут люди и ничем другим не занимаются, как только готовят макароны и клецки..».

И чем дальше в глубину веков, тем фантастичнее становится образ Сыра.

В одном письменном источнике, известном за 400 лет до нашей эры, приводятся сведения о полулегендарной царице Ассирии Семирамиде, из которых можно понять, что силой и величием древняя правительница в немалой степени была обязана тому, что в детстве питалась сыром, который ей приносили птицы, похищая его у пастухов.

Древнегреческий писатель Лукиан описал волшебное море из молока и в центре его — поросший виноградом белый остров из огромного сыра.

А в XVI в. появилось «Описание родины сыров и очагов невыразимого счастья». В нем рассказывалось о волшебной стране Счастья, которую украшала гигантская гора сыра.

Древние легенды и народные сказания, видимо, легли в основу изданного в начале XVII в. в Париже трактата «Прекрасные, ошеломляющие, хвалебные изречения о сыре, героически отстаиваемые Бартоломео Болла». Автор энергично доказывал, что сыр дарует людям не только силу, ловкость, темперамент, но и врачует от многих болезней.

Сыр запечатлен на живописных полотнах. В Лувре, Дрезденской галерее, Эрмитаже, Третьяковской галерее и других музеях мира можно увидеть натюрморты с сыром. Создателям сыров, их производителям и самим сырам в некоторых странах воздвигнуты интересные памятники.

На Всемирной выставке в Чикаго экспонировался сыр-великан диаметром 9 м и массой 10 т. Он был удостоен высшей награды выставки. К большому удовольствию канадских

сыроделов ему установлен памятник близ Оттавы.

Почти у каждого народа и в каждой стране найдутся любопытные сведения о сыре.

Немало интересных фактов сохранили для нас история и литература, мы упомянули лишь некоторые.

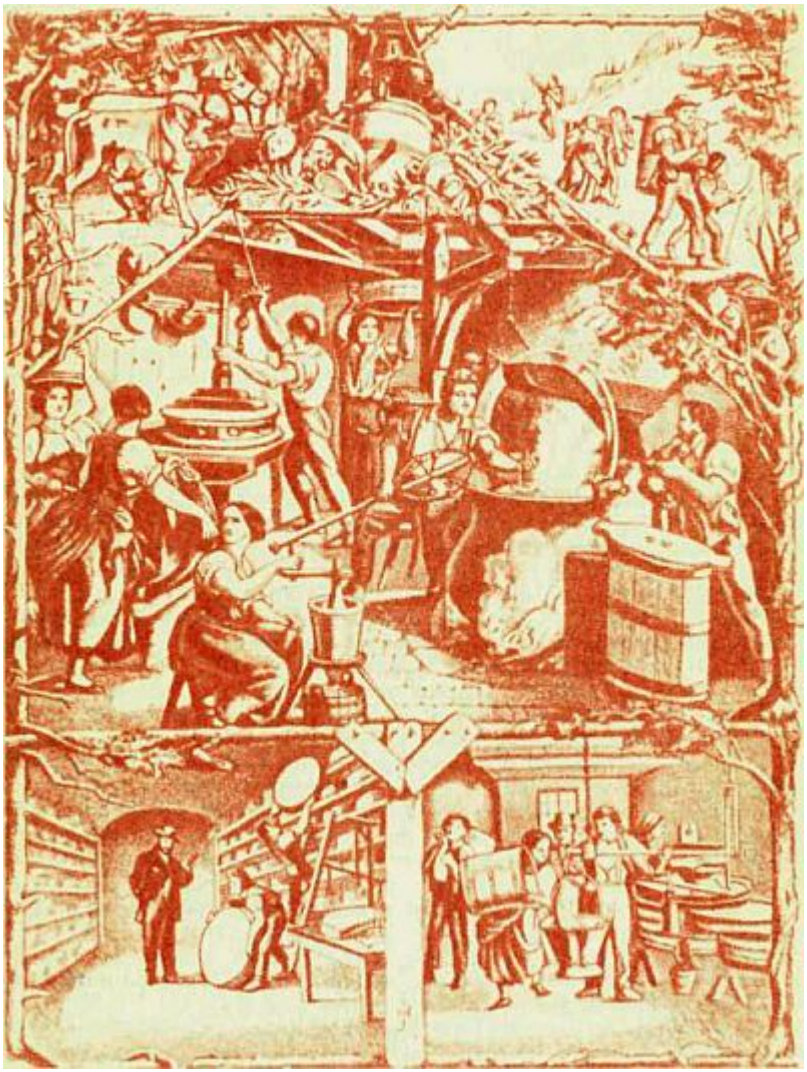
Сыр сегодня

Сыр вырабатывают и едят на всех континентах. Больше всего в Европе, на втором месте — Северная Америка. А в ряде стран Азии и Африки промышленное производство сыра находится еще в стадии становления, там и потребление его низкое, а малообеспеченные слои коренного населения даже не знают, что такое настоящий сыр. В странах с хорошо развитым молочным хозяйством, особенно в тех, где сыр исстари вырабатывается, производство и потребление его довольно высокие.

В мире налажен интенсивный торговый обмен этим продуктом. Пути движения сыра соединяют страны востока и запада, севера и юга, пересекая Тихий и Атлантический океаны, пустыни и джунгли. Есть страны, для которых сыр стал одной из важных статей экспорта, другие его только ввозят, третьи и ввозят, и вывозят.

Главными экспортерами сыра являются Нидерланды, Новая Зеландия, Франция, Дания, Швейцария. Наиболее значительные импортеры — Великобритания и ФРГ.

Сейчас на нашей планете насчитывается более миллиарда голов крупного рогатого скота, включая зебу и буйволов, широко распространенных в субтропической и тропической зонах (мы не берем в расчет поголовье овец и коз, которое значительно больше).



Гравюра XVIII в., показывающая поэтапно процесс сыроделия, начиная с доения коров и кончая созреванием сыра, в Эмментале — на родине швейцарского сыра

На долю Азии и Африки приходится примерно половина этого поголовья, и вместе с тем именно в Азии и Африке производится очень мало сыра. На этих континентах большая часть скота используется для работы в сельском хозяйстве и в качестве транспортной силы.

Масаи, кочующие со стадами в степях Восточной Африки, измеряют свое богатство количеством животных, а не их продукцией — мясом и молоком. Подобные критерии благоденствия и счастья существуют и у некоторых других

народов Африки и Азии.

В ряде развивающихся стран Африки производство сыров, главным образом свежих, осваивается на молочных заводах, построенных за последние годы. Из африканских стран следует выделить Египет, где около 40 % получаемого молоке используется на выработку сыра в крестьянских хозяйствах и на молочных заводах в городах, выпускающих в основном свежие сыры, а также Кению, где вырабатываются многие виды сыров, в том числе и типа европейских.

На американском континенте страной высокоразвитого сыроделия являются США, занимающие первое место в мире по производству сыра. Большая доля вырабатываемых там сыров приходится на сыр коттедж.

Использование этого продукта в питании определяется в основном традиционными национальными привычками народов, населяющих США.

В разных странах Центральной и Южной Америки сыроделие развито неравномерно, В Бразилии, например, имеются 1700 кустарных сыродельных заводов. Довольно много вырабатывается сыра в Аргентине. За последние годы увеличилось производство его в Венесуэле.

В Латинской Америке известны сыры типа испанских из овечьего молока, итальянских терочных, типа качкавала, крупные твердые.

В Южной Америке насчитывается более 200 млн. голов крупного рогатого скота, но молока здесь получают сравнительно мало, поскольку разводят в основном животных мясных пород.

В прериях Бразилии можно встретить запряженных цугом быков, передвигающих фургон, как во времена освоения Америки, или пастуха-ковбоя верхом на быке. В Азии транспортные функции скота разнообразнее. В ряде стран, например, известны специальные породы скота для перевозки тяжестей, для военных целей, участия в празднествах и зрелищах.

Всеми этими национальными, религиозными и главным образом экономическими причинами объясняется то, что в Азии на 100 голов скота получают молока в 5 раз, а в Африке и Южной Америке в 10 раз меньше, чем в Европе.

Отсюда ясно, что объемы производства сыра зависят не от количества скота, а от культуры и продуктивности животноводства, и прежде всего от уровня техники вообще и техники переработки молока в частности. Все это, а значит, и организация промышленного сыроделия у развивающихся стран впереди.

Ежедневно в мире производится свыше 450 млн. т молока,

причем на первом месте по валовому надою стоит наша страна. Более 20 % молока перерабатывается в сыр, мировое производство которого превышает 10 млн. т.

В последние годы производство сыра, как правило, растет, что объясняется увеличением спроса. Цены на продукт на мировом рынке повысились. В некоторых странах (Швейцария, Италия, Голландия, Франция) на производство сыра сейчас используется около 40 % получаемого молока.

Специалисты подсчитали, что в мире сегодня вырабатывают около 1000 разновидностей сыров. Многие из них различаются лишь названиями, так как имеют близкие вкусовые признаки и сходные способы производства. Прародителями многих сыров стали традиционные европейские, такие, как эмментальский (швейцарский), эдамский (голландский), гауда (костромской), чеддер, рокфор, камамбер, лимбургский, итальянские терочные, сыры из овечьего молока и другие.

Заселив Северную Америку, англичане, французы, итальянцы, немцы и другие представители народов Европы и Азии внедрили здесь производство своих национальных сыров. И сейчас в продукции сыроделия США можно обнаружить немало традиционных европейских сыров, хотя они и претерпели некоторые изменения и называются иногда иначе. То же произошло в Центральной и Южной Америке, Австралии и Новой Зеландии.

В ряде стран Азии и Африки, там где уже организовано в ограниченных масштабах промышленное производство сыра, в ассортименте его — в основном виды, характерные для европейских стран, еще недавно господствовавших здесь, и, конечно, национальные.

В европейских странах широко распространены такие сыры, как эмментальский, эдамский, гауда, типа рокфора, чеддер, бри, горгонзола, камамбер. Это дань не только их вкусовым свойствам, но и торговой конъюнктуре — на мировом рынке высоко котируются сыры этих видов.

Тем не менее для каждой страны характерны свои сыры: для Голландии — эдамский и гауда, Швейцарии — эмментальский, США и Англии — чеддер, Франции — мягкие, ФРГ и ГДР — типа бакштейна (подобен нашему латвийскому), для Италии — сыры терочные и из овечьего молока.

Во всем мире сыр оценивается как вкусный и питательный продукт. Но в некоторых странах, где сыр играет видную роль в экономике, откуда в большом количестве идет на мировой рынок, он рассматривается не только как продукт питания, но и как источник благополучия. Есть страны, где сыр — предмет

национальной гордости. Это, в частности, Франция и Италия. Названия этих стран перенесены иностранными специалистами и потребителями на большие группы сыров, которые известны сейчас во всем мире как французские и итальянские

Название сыра происходит, как правило, от названия города, деревни, местности, где он впервые выработан. Таково происхождение названий советских сыров — ярославского, пошехонского, угличского, алтайского, минского, карпатского, эстонского, чуйского, валмиерского и других; французских — рокфора, камамбера, бри; итальянских — пармезана и горгонзолы; голландских — эдамского и гаудэ, английских — чеддера и стилтона и т. д. Некоторые сыры носят названия рек или озер — нямунас (Неман), днестровский, нарочь. Названия других определены величиной («лилипут»), формой (клинковый) или цветом (зеленый, голубой, белый), а иногда назначением (дорожный) или особенностями вкуса (сливочный, пикантный, острый). Среди названий плавленых сыров немало отвлеченных: «Дружба», «Лето», «Янтарь» и пр.

Все эти названия нетрудно запомнить, если они ассоциируются с вкусовыми особенностями носящих их сыров.

В ряде стран сыры по способу потребления разделяются на кухонные и столовые. Кухонные используются в основном для приготовления кушаний, например их натирают для сдабривания различных первых и вторых блюд. Столовые сыры потребляют непосредственно в качестве закуски или десерта.

История сыроделия знает немало случаев, когда в сыр вводили необычные добавки, когда сыром называли продукты, на первый взгляд не имеющие ничего общего с сыром, когда ему придавали затейливую форму или окраску.

Так, во Франции известен сыр в форме сердца, в Англии — в виде ананаса. В той же Англии был так называемый крапивный сыр, который сушили на свежих листьях крапивы, цветочный, в который при изготовлении добавляли цветы розы, гвоздики, ноготков. В Бельгии когда-то делали сыр четырех времен года: каждая четверть четырехугольного бруска имела свой цвет и вкус. Во Франции некоторые сыры вымачивали в уксусе с пряностями. Немцам известен картофельный сыр, приготовляемый из смеси творога с вареным протертым картофелем.

Сыр в нашей стране

Выходивший в Петербурге иллюстрированный журнал общеполезных сведений в области питания и домоводства «Наша пища» сообщал в 1894 г.: «У нас потребление сыра сравнительно очень слабо распространено. Сыроварение как народное производство в России не существует, сыр народу не известен и потребляется он почти исключительно привилегированными классами».

Далее журнал, замечая, что в некоторых странах сыр является продуктом ежедневного потребления, приводил в качестве примера также Кавказ и Бессарабию, где «сыр (преимущественно из овечьего молока) заготовляется крестьянами и запасается на зиму на целый год совершенно так же, как северный житель запасает картофель, брюкву и редьку».

Правильно ли журнал отражал действительность? Если говорить о швейцарском и голландском сырах, вырабатываемых на первых промышленных предприятиях, то они действительно не были известны широким народным массам как продукты потребления. Что же касается сыра, изготовляемого в крестьянских хозяйствах, то о нем можно встретить сведения еще в своде феодального права «Русская правда», относящемся к XII веку. В ней сыр часто упоминается, и сообщается, в частности, что во времена Ярослава он входил в продовольственную норму сборщика податей и штрафов.

Однако ни археологические, ни письменные источники не дают ответа на вопрос, каков был сыр прошлого, например, в центральных районах России.

Народы нашей страны по-разному готовили творог, и иногда он приближался по своим свойствам к сыру. Таким был продукт, изготовлявшийся в крестьянских хозяйствах Белоруссии. «Домострой» (журнал для всех граждан, дачников и сельских жителей) в 1892 г, назвал его домашним сыром. Сейчас в Белоруссии по этому типу в промышленных условиях вырабатывается так называемый клинковый сыр.

Раскроем «Толковый словарь живого великорусского языка». В. И. Даль, объясняя слово «сыр», рядом указал «творог», а толкуя слово «творог», тут же поместил слово «сыр», пометив, что это южное название творога. «Но обычно, — поясняет словарь, — сыром зовут немецкий сыр, выделанный из парного молока, соленый и просушенный, кругами. Более известен швейцарский сыр, маслянистый, ноздреватый, со слезою».

В. И. Даль имел в виду не только эмментальский сыр,

закупаемый е Швейцарии, но и подобный ему, который, по словам автора словаря, «и у нас выделывается изрядно».

ВСЕ НАЧАЛОСЬ В ОТРОКОВИЧАХ

Хотя имеются сведения о том, что при Петре I в России появились голландские мастера-сыроделы, принято считать, что первый сыродельный завод в России был создан в 1795 г. в имении князя Мещерского Лотошине Тверской губернии. Здесь всем правил выписанный из-за границы мастер. Подобные сыроварни возникли затем и в других помещичьих имениях, владельцы которых, видимо, считали выгодным содержать высокооплачиваемого мастера-иностранца и получать сыр и для себя и для продажи.

Мы не беремся определить заслугу владельца Логошина в развитии отечественного сыроделия, но сыр типа эммментальского одно время называли мещерским, а помещичье сыроделие рассматривалось экономистами как одна из отраслей сельскохозяйственного производства.

В 60-х годах прошлого столетия производство сыра в помещичьих имениях претерпело кризис, и в этот период начало развиваться крестьянское и купеческое сыроделие.

В 1866 г. в селе Отроковичи Тверской губернии была открыта первая в стране артельная сыроварня.

Это событие связано с именем видного общественного деятеля России второй половины прошлого века Николая Васильевича Верещагина (брата знаменитого художника-баталиста В. В. Верещагина), много сделавшего для развития отечественного молочного животноводства, маслоделия и сыроделия.

Офицер флота Н. В. Верещагин, не оставляя морской службы, окончил естественный факультет Петербургского университета, затем вышел в отставку и занялся сельским хозяйством. Высоко оценивая возможности сыроделия, он решил глубоко изучить его. Восемь месяцев работал он под руководством мастера одного из помещичьих имений (за что была уплачена огромная сумма — 800 руб.), затем на одолженные деньги отправился в Швейцарию изучать сыроделие. Вернувшись на родину, Н. В. Верещагин, подготовленный уже так, что мог сам делать сыр, с присущей ему энергией принялся за организацию крестьянских артелей. Это было многотрудное дело. Когда начала работать первая сыроварня в Отроковичах, стало легче — уже был пример.

Верещагин всячески пропагандировал свою идею: выступал на собраниях, устраивал выставки, писал брошюры. Вот начало одной из них «Что такое артельная сыроварня», изданной в 1870 г.:

> «Если один удой, в день, от этих 120 коров (количество коров в деревне. — В. Б.) сносить всем бабам в одно место, то нальют большой котел молока и можно варить сыр, делать при этом дорогое масло, так что на каждое печатное ведро молока от продажи сыра и масла очистится, за всеми расходами, по 30 коп. сер.».

Через несколько лет десятки артелей действовали в Тверской, Ярославской, Вологодской, Новгородской губерниях, в Сибири и на Северном Кавказе. Представители Н. В. Верещагина пропагандировали сбыт сыра русского производства, а не выписанного, заграничного. В магазинах многих городов появились швейцарский, голландский и другие сыры отечественного производства, которые были дешевле привозных.

Большую помощь Верещагину и его соратникам оказал великий русский ученый Д. И. Менделеев. Он обследовал артельные сыроварни, и, докладывая о них на собраниях Вольного экономического общества, выступал как убежденный сторонник сыроделия и начинаний Н. В. Верещагина (работы на эту тему вошли в XVI том собрания сочинений Менделеева, изд. 1951 г.).

В то время в молочном производстве наблюдалось засилье иностранных мастеров: в сыроделии — швейцарцев, в маслоделии — датчан. Технологию сыра швейцарцы держали в строжайшем секрете.

Н. В. Верещагин организовал в селе Едимоново Тверской губернии первую в России школу молочного хозяйства, сыгравшую большую роль в подготовке русских мастеров, в том числе сыроделов.

С трудом организованные Верещагиным артельные сыроварни долго не просуществовали, к 1890 г. почти все они распались. Но они сделали свое дело: были освоены организация и техника производства масла и сыра.

Кстати, с именем Н. В. Верещагина связано создание способа производства вологодского масла. Это масло, как писал в 1907 г. журнал «Молочное хозяйство и скотоводство», «впервые появившись на рынке в Петербурге, заинтересовало шведов, которые, узнав, в чем дело, стали делать такое же масло у себя и назвали его петербургским. Покойный же Н. В. Верещагин из скромности не назвал этот способ своим, а окрестил это масло парижским». Впоследствии его переименовали в вологодское.

Имеются сведения, что первый сыродельный завод появился в конце XIV в. на Балканах. Однако началом промышленного сыроделия как в Европе, так и в Америке принято считать XIX в.

На границе XIX и XX столетий в России насчитывалось уже довольно много сыродельных предприятий. Русские мастера освоили производство всемирно известных сыров — швейцарского, голландского, гауда, честера, бакштейна, лимбургского, камамбера и ряда других. Экспорт сыра достигал 60 тыс. пудов, правда, две трети его составляла брынза.

История сохранила имена крупных промышленников старой России — братьев Бландовых и Чичкина. Эти предприниматели, возглавлявшие конкурировавшие фирмы, создали сыродельные заводы в центре и на юге России, а в Москве открыли десятки магазинов, которые стали торговать молочными продуктами, в том числе сыром.

В советское время А. В. Чичкин работал консультантом по молочному делу. Когда в 30-х годах решался вопрос о создании фирменных магазинов, один из руководителей пищевой индустрии страны сказал, что эти магазины должны быть не хуже чичкинских. Опыт А. В. Чичкина, высокообразованного специалиста и хорошего организатора, не раз приходился кстати. Советское государство ценило его заслуги в развитии отечественного молочного производства.

ОТ КРЕСТЬЯНСКОЙ АРТЕЛИ ДО НАШИХ ДНЕЙ

В 1966 г. отмечалось 100-летие промышленного сыроделия в нашей стране. В 1913 г., когда производство сыра в царской России достигло наивысшего уровня, выработка его составила 7,8 тыс. т. Спустя полстолетия, в 1965 г., в Советском Союзе было выработано 296 тыс. т сыра, т. е. в 38 раз больше. В 1982 г. производство сыра достигло 695 тыс. т — за 17 лет оно увеличилось более чем в 2,3 раза.

Нельзя сказать, что в рационе каждой семьи сыр занял свое место, но то, что «вкус» к сыру привит, очевидно. До революции сыр вырабатывался в ряде губерний Центральной России, на Северном Кавказе, в Закавказье, Западной Сибири, Прибалтике, Белоруссии. На Украине, например, промышленное сыроделие возникло, по существу, в советское время.

Сейчас сыр вырабатывается во всех союзных республиках. Особенно возросло производство его за последние годы на Украине, в Прибалтике. Как распространился сыр по стране, показывает таблица.

Производство сыров в СССР и по союзным республикам в 1982 г., тыс. т

Республики	Выработано сыров					
	всего	твердых		мягких	рассольных	плавленых
		крупных	мелких			
СССР	694,9	104,8	229	42,2	101,4	217,5
в том числе						
РСФСР	359,8	45,8	136,8	8,4	27,8	141
Украинская ССР	138,2	27,4	41,2	21,7	7,1	40,8
Белорусская ССР	39,3	12,2	15,9	1,9	0,1	9,2
Узбекская ССР	1,8	0,2	0,3	—	0,9	0,4
Казахская ССР	25,2	0,7	8,9	0,1	3,4	12,1
Грузинская ССР	19,3	1,1	0,07	—	18,0	0,1
Азербайджанская ССР	18,9	0,07	0,6	—	17,5	0,8
Литовская ССР	20,3	5,5	7,2	4,2	—	3,4
Молдавская ССР	9,5	—	2,4	1,8	3,9	1,4
Латвийская ССР	17,5	3,9	8,6	2,7	—	2,3
Киргизская ССР	5,3	0,7	1,4	0,03	0,96	2,2
Таджикская ССР	2,2	—	0,6	—	0,3	1,3
Армянская ССР	24,6	1,9	0,2	1,3	20,6	0,6
Туркменская ССР	0,7	—	—	—	0,7	—
Эстонская ССР	12,1	5,1	4,9	—	—	2,1

В Советском Союзе освоено производство сыра многих

широко распространенных в мире видов и созданы новые разновидности его, завоевавшие большую популярность.

Разработка технологии новых сыров началась в 30-х годах. Первенцем был советский сыр (так его и назвали — советский), и на его долю выпало больше внимания, чем на долю последующих видов.

В те годы организовывались широкие дегустации сыра с участием не только советских и зарубежных специалистов, но и известных деятелей культуры. Иногда дегустации проходили в только что открывшемся тогда первом в стране магазине «Сыр» в Москве на улице Горького.

Неузнаваемо изменилась техническая база сыроделия. Нынешний сыродельный завод — индустриальное предприятие, где основные производственные процессы выполняют механизмы.

А вот как описывал работу в сыроварне до революции мастер-сыродел В. Тупицын из Ярославской области: «Каждую головку (сыра) приходилось отжимать руками не менее 15 мин. Солили сыр в формах, обливая каждую головку соляной гущей в течение 7–8 дней. Созревшие головки сыра завертывали в кишечные пленки. Работа была изнурительной, а работать приходилось по 15 и даже 18 часов каждый день, так как выходных дней и очередных отпусков тогда не было».

Все сыроварни размещались, как правило, в тесных деревянных домах.

Уже в 30-х годах была заложена индустриальная база сыроделия. В этот период в г. Угличе создается Центральная научно-исследовательская лаборатория сыроделия, впоследствии преобразованная во Всесоюзный научно-исследовательский институт маслодельной и сыродельной промышленности, организуется подготовка кадров средней и высшей квалификации.

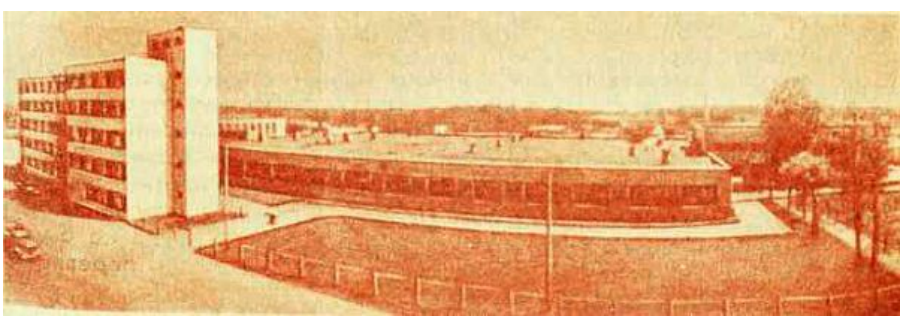
Десятки техникумов, ПТУ, вузов готовят теперь специалистов-сыроделов. Среди них множество замечательных мастеров своего дела, в чьих руках сыр становится продуктом высокого качества.

И вот сегодня наша страна занимает одно из первых мест в мире по производству сыра, опередив Италию, где этот продукт вырабатывается тысячелетиями, Голландию, Данию и Швейцарию — страны традиционного сыроделия, откуда ввозился сыр в Россию.

6,6 КИЛОГРАММА СЫРА КАЖДОМУ

В 1985 г. производство сыра в нашей стране должно достигнуть 845 тыс. т. Много это или мало? Правильный ответ можно дать, подойдя к анализу этой цифры с научной точки зрения. Институтом питания Академии медицинских наук СССР разработаны рекомендуемые нормы питания. По этим нормам потребление сыра на душу населения должно составлять 6,6 кг в год. Несложный расчет позволит получить ответ на поставленный вопрос.

В настоящее время цифры потребления сыра очень пестры, если их рассматривать по республикам. Поскольку официальные данные об этом показателе отсутствуют, приведем сведения о производстве сыра на душу населения (за 1982 г.), которые дают определенное представление и о потреблении, хотя надо учитывать вывоз сыра из одних республик и ввоз в другие. На первом месте по производству сыра на душу населения стоит Эстонская республика (8 кг), затем следуют Армянская (7,6 кг), Латвийская (6,8 кг), Литовская (6 кг), Белорусская (4 кг) и Грузинская (3,7 кг) республики. В Азербайджанской, Украинской республиках и РСФСР этот показатель равен соответственно 3 кг, 2,7 и 2,5 кг, в Молдавии—2,2, Казахстане—1,6, Киргизии — 1,3 кг, а в Узбекской, Туркменской и Таджикской республиках он составляет доли килограмма.



Крупный сыродельный завод в городе Выру Эстонской ССР

Всесоюзный научно-исследовательский институт маслодельной и сыродельной промышленности

Чтобы подойти к потреблению 6,6 кг сыра в год в целом по стране, необходимо значительно увеличить его производство, что предусмотрено Продовольственной программой. При решении этой проблемы, связанной с экономическими факторами, надо учитывать национальные привычки и вкусы, складывавшиеся веками. Однако каковы бы ни были традиции в питании, сыр как ценнейший белковый продукт постепенно должен войти в рацион каждого народа.

На Северном Кавказе и особенно в Закавказье сыр — продукт повседневного питания. Там он не только закуска, а часто — компонент первых и вторых блюд, начинка для пирогов (вспомните хачапури). И на столе молдаван сыр промышленного и домашнего изготовления, особенно белый, занимает видное место. В других республиках сыр чаще всего используется для бутербродов или к завтраку и к праздничному столу. Ограниченное использование сыра в домашней кулинарии объясняется, как правило, незнанием кулинарных достоинств сыра, рецептов приготовления разнообразных вкусных блюд с сыром.

Во многих городах ассортимент сыров пока ограничен. Особенно редко встретишь на прилавках магазинов мягкие пикантные сыры, голландский круглый, швейцарский. Мягкие пикантные сыры, в частности, вырабатывает считанное количество заводов, а ведь любители их могут найтись в любом районе страны.

Сыроделы прекрасно знают, что наши потребители предпочитают сыр нежной консистенции, и должны закрыть дорогу в магазины грубому сыру. А вкус? Он должен быть типичным, характерным для каждого вида сыра. Покупателя привлекает сыр, фасованный порциями, упакованный в красочно оформленную пленку. Удовлетворить запросы потребителей — почетная задача работников сыродельной промышленности.

Сыр и здоровье

Одним из древнейших источников сведений о пользе сыра является сборник знаменитого врача Древней Греции Гиппократа «О диете». В нем дается такая характеристика сыра: «Сыр силен, горячит, питателен… Силен — потому что очень близко стоит к порождению; питателен — потому что представляет остаток из наиболее мясистой части молока; горячит — потому что жирен…» Не случайно, видимо, как записано в книге «Домоводство античных греков», в диете олимпийских атлетов видное место занимал свежий сыр.

Разумеется, врачи школы Гиппократа строили свои заключения и рекомендации о сыре не только на собственных наблюдениях, но и на опыте своих предшественников и на народной мудрости.

О сыре как продукте питания говорится и в «Салернском кодексе здоровья» — замечательном памятнике средневековой медицины. В Кодексе, выдержавшем к нашему времени более 300 изданий,[1] в частности, записано: «Сыр молодой, молоко и пшеница полнят и питают…» Есть и другая запись: «Сыр вместе с хлебом полезно поесть, но только здоровым».

В наше время сыр считается не только очень полезным продуктом для здоровых людей, его включают в диеты и при некоторых заболеваниях.

Любопытные мысли о пользе сыра высказаны в трактате, хранящемся в Государственной публичной библиотеке имени В. И. Ленина в Москве (издание 1870 г.). Л. Б. Арнольд из г. Атака (США) за премию в 100 долларов написал работу «Права сыра как пищи здоровой, питательной и дешевой». Кем был объявлен конкурс и удостоен ли автор премии, выяснить не удалось. Но доводы в пользу сыра убедительны.

«Сильнее всего в пользу сыра говорит то, — отмечается в трактате, — что он делается из молока. Пропорциональность его питательных веществ доказана… тем фактом, что молоко составляет единственную пищу детей всех млекопитающих и что они не только поддерживают им свое существование, но растут, благоденствуют и превосходно развиваются во всех своих частях. Пища, происходящая из такого источника, весьма естественно будет содержать в себе и превосходные качества материала, из которого она образовалась».

Автор трактата остроумно сравнивает изменения молока при производстве сыра с изменениями его в желудке теленка. Предвосхищая доводы оппонентов о том, что сыр чересчур

концентрированный продукт для потребления, Арнольд говорит, что мы никогда не едим сыр с говядиной, бобами или другой питательной пищей, а употребляем его с фруктами, печеньем, хлебом.

Все эти заключения авторов прошлого, основанные на практических наблюдениях и элементарных сведениях о составе молока и сыра, подтверждаются данными современной науки, располагающей большим арсеналом тончайших методов и средств, включая электронику, для глубокого изучения составных частей сыра и их питательной ценности, для улучшения его качества и потребительских свойств.

СЫР — КОНЦЕНТРАТ МОЛОКА

Молоко содержит сотни различных веществ. В их числе практически все жизненно важные компоненты пищи человека: белки, легкоусвояемые жиры, углеводы, минеральные соли, витамины и др. Белки, жиры, минеральные соли молока переходят в сыр почти в тех же пропорциях. Исключением являются незначительная часть белка, представляющая собой альбумин и глобулин (для *сыра* используется основная часть молочного белка — казеин[2]), и большая часть молочного сахара — такова уж технология.[3] Сыр содержит и наиболее ценные витамины молока.

Сыр называют белково-жировым концентратом молока. Если в молоке содержание жира составляет в среднем 3,5 %, то в сыре — 20–30 %, белка — соответственно 3,2 и 20–25 %. Место сыра в ряду белково-жировых продуктов показывают следующие сравнительные данные.

Продукты	Белки	Жиры
	содержание в г на 100 г съедобной части продукта*	
Колбаса полукопченая краковская	16,2	44,6
Свинина жирная	11,4	49,3
Свинина мясная	14,6	33,0
Сыр советский	25,3	32,2
Сыр каунасский	28,3	14,7
Сыр литовский	29,0	15,0
Сыр прибалтийский	30,0	9,0
Сыр плавленый латвийский	20,5	20,0
Ветчина	19,3	20,5
Куры	18,2	18,4
Баранина I категории	16,3	15,3
Яйца	12,7	11,5

Эти и все другие данные о химическом составе и энергетической ценности (калорийности) сыров взяты из книги «Химический состав пищевых продуктов», материалы которой одобрены Министерством здравоохранения СССР («Пищевая промышленность», М., 1976).

В перечне приведенных продуктов сыры, особенно маложирные, по содержанию белка занимают первые места, заметно превосходя мясо и яйца.

А вот как распределяются наиболее питательные животные продукты по энергетической ценности:

Продукты	Энергетическая ценность 100 г съедобной части продукта, ккал
Свинина жирная	489
Колбаса полукопченая	466
Сыр советский	400
Свинина мясная	355
Икра зернистая белужья	237
Сельдь жирная	235
Баранина I категории	203
Семга	203
Говядина I категории	187

Для сравнения не взяты жировые и кондитерские продукты, энергетическая ценность которых выше благодаря большому содержанию жира и сахара.

Высокая питательная ценность сыра обусловлена не только тем, что он содержит большое количество белка, молочного жира, минеральных солей, витамины, но и тем, что он хорошо усваивается организмом. Усвояемость белков и жира, содержащихся в сыре, достигает 95–97 %.

Сыр практически полностью усваивается, так как он не содержит никаких веществ, которые не в состоянии был бы переварить человеческий организм (как клетчатку овощей). Уместно добавить, что при производстве сыра воздействие на молоко ограничивается тепловой обработкой при относительно невысокой температуре. Консервирующие, ароматические зеществa, синтетические красители, эмульгаторы, сгустители не применяются.

Итак, сыр состоит в основном из белка, жира, минеральных солей, витаминов. Рассмотрим роль каждой из этих главных составных частей продукта в формировании его пищевой ценности.

ИСТОЧНИК НЕЗАМЕНИМЫХ АМИНОКИСЛОТ

Роль белка в жизни общеизвестна. Он является главной составной частью каждого живого организма и каждой его клетки (составляет 1/5 часть человеческого тела). Основные проявления жизни — обмен веществ, способность к росту, размножению — связаны с белком. Ферменты — удивительные ускорители всех без исключения химических превращений в организме, многие гормоны — регуляторы обменных процессов — это те же белки.

Человеку необходимо в сутки в среднем 80—100 г белка.

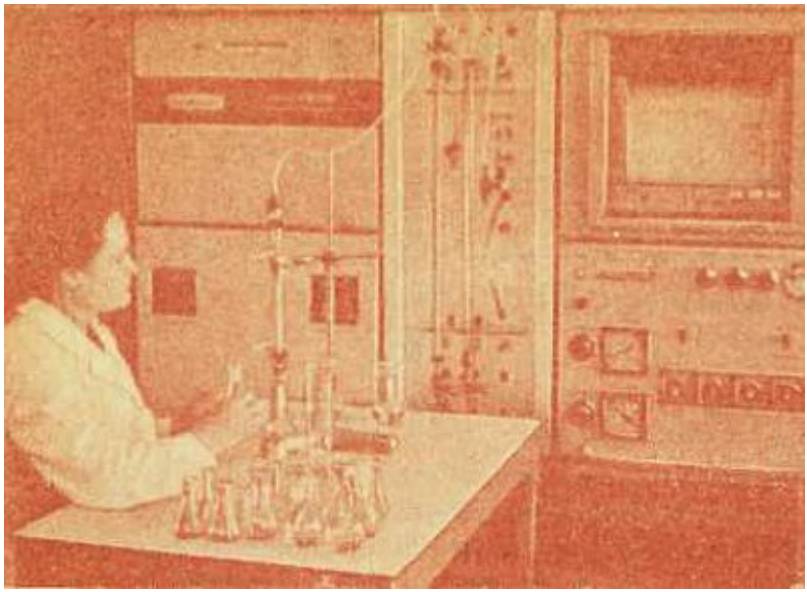
Недостаток белка в пище приводит к тяжелым последствиям — расстройству здоровья, серьезным заболеваниям. Значительная часть населения Земли страдает от недостатка белковой пищи, и усилия ученых направлены на то, чтобы определить наиболее эффективные пути увеличения ее ресурсов, изыскать дополнительные источники белка, в том числе микробиологического происхождения, создать синтетические аминокислоты.

Белки имеются во всех природных продуктах — мясе, рыбе, молоке и молочных продуктах, яйцах, хлебе, картофеле, фасоли, сое, горохе и др. Среди этих продуктов сыр по содержанию белка стоит на одном из первых мест. Из растительных продуктов наиболее богаты белком бобовые — соя, горох, фасоль. Но дело не столько в количестве белка, сколько в его пищевой ценности.

Пищевая ценность белков различных продуктов неодинакова. Она зависит от состава аминокислот, из которых построен тот или иной белок.

Природный белок содержит 20 аминокислот, в том числе 8 незаменимых, их не может синтезировать ни организм человека, ни организм животного, они должны поступать с пищей в определенных количествах. Аминокислоты, образно говоря, — кирпичики, из которых организм строит свои белки. Каждая из незаменимых аминокислот играет роль в сложных процессах жизни.

Белки молока обладают хорошим аминокислотным составом. Сыр как молочный продукт является источником незаменимых аминокислот, в том числе наиболее дефицитных — триптофана, лизина и метионина.



С помощью аминокислотного анализатора ученые-сыроделы определяют содержание аминокислот в сыре

Маир-Валдбург в своей книге «Справочник по сырам»[4] приводит данные о том, что при потреблении 100 г сыра (швейцарского) покрывается минимальная суточная потребность человека в незаменимых аминокислотах. Для получения рекомендуемого количества аминокислот дозу потребления сыра надо удвоить.

Для организма наиболее полезны те белки, которые по содержанию аминокислот подобны белкам тканей и органов человека. И белок сыра в основном отвечает этим требованиям. Больше того, он обладает способностью обогащать аминокислотный состав белков другой пищи. Так, при употреблении бутерброда с сыром невысока, пищевая ценность белка хлеба повышается.

ЛЕГКОУСВОЯЕМЫЙ ЖИР

Пищевая ценность сыра определяется и высоким содержанием жира. В сыре до 30 % жира — больше, чем во многих других белково-жировых продуктах. Съев 100 г сыра, человек примерно на 1/3 удовлетворяет суточную потребность в жире, который выполняет в организме важнейшую роль. Если белки принято считать строительным материалом клетки, то жиры являются главным энергетическим материалом в организме, служащим для поддержания сложных жизненных процессов, обмена веществ. Энергетическая ценность жира по сравнению с белком в два с лишним раза выше.

Молочный жир содержит фосфатиды, главным образом лецитин, играющий важную роль в переваривании и правильном обмене жиров в организме.

Молочный жир, имеющий сравнительно низкую температуру плавления, легко, быстро и почти полностью усваивается, включает в себя ряд жирорастворимых витаминов, о которых пойдет речь дальше.

В СЫРЕ МНОГО КАЛЬЦИЯ, ФОСФОРА…

Все живое нуждается в минеральных веществах, которые входят в состав тканей и участвуют в обменных процессах организма.

Минеральные вещества в организме делятся на две группы. К первой относятся те, что содержатся в относительно больших количествах — кальций, фосфор, калий, натрий, магний, хлор и др. Вторую составляют вещества, содержащиеся в ничтожно малых количествах, — так называемые микроэлементы (медь, цинк, кобальт, марганец, йод, фтор и др.).

Минеральные соли участвуют в формировании костной системы, в водном обмене организма, поддерживают неизменным солевой состав крови. Микроэлементы участвуют в процессах кроветворения, в деятельности таких желез, как щитовидная и др.

В процессе обмена веществ минеральные соли выводятся из организма и должны систематически поступать с пищей.

Молоко — богатый источник минеральных веществ. В нем содержатся соли натрия, калия, кальция, магния, фосфора, серы, хлора и других веществ, такие микроэлементы, как кобальт, медь, цинк, марганец, фтор, бром, йод, мышьяк, кремний, бор, титан, ванадий и др.

Большая часть всех этих минеральных веществ переходит в сыр. Общее содержание их в сыре составляет примерно 4 %. Не рассматривая каждое вещество в отдельности, отметим, что сыр является важнейшим источником кальция и фосфора.

Из 3,5 кг минеральных солей, содержащихся в организме человека, более 1 кг приходится на долю кальция. В комплексе с другими солями кальций составляет минеральную основу костной ткани и зубов, он необходим для нормального функционирования нервной системы и сократимости мышц.

Суточная потребность в кальции для рзрослого человека составляет 0,8–1 г, детей и подростков — 1–2 г, беременных женщин и кормящих матерей — до 2 г.

100 г сыра удовлетворяют суточную потребность взрослого человека в кальции.

Кальций, кроме того, способствует лучшему использованию организмом белков сыра.

Фосфор необходим организму для образования костей, для нормального протекания многих биохимических процессов в различных органах. Он содержится во многих продуктах. Но наилучшим образом усваивается фосфор сыра, творога, мяса. То же относится и к усвоению солей кальция, входящих в состав

сыра.

В 100 г сыра содержится 400–600 мг фосфора — это примерно 1/3 суточной потребности человека.

В ряду продуктов повседневного питания — мясо, рыба, яйца, молочные продукты, овощи и крупы, хлеб и макаронные изделия — сыр выделяется самым высоким содержанием кальция и фосфора.

ВЕЩЕСТВА ЖИЗНИ

Так называют витамины — сложные вещества органического происхождения, призванные регулировать процессы обмена веществ. Большинство витаминов не вырабатывается в организме, а должно вводиться с пищей.

В молоке найдены практически все витамины, необходимые для нормального развития человека. При переработке молока содержание некоторых из них снижается, но тем не менее сыр содержит важнейшие витамины в сравнительно большом количестве.

Сыр относят к одному из важнейших источников витамина А. Этот витамин — защитник кожи, слизистых оболочек, регулятор процессов роста, зрения. При недостатке его быстро утомляются глаза, человек плохо видит, особенно в сумерках, кожа становится сухой, шелушится. Сухость слизистых оболочек вызывает кашель, трахеиты.

Витамин А относится к растворимым в жирах. Суточная потребность организма в нем составляет 1,5–2,5 мг. В 100 г сыра содержится примерно 0,2–0,25 мг витамина А.[5]

В сыре имеется и большое количество водорастворимых витаминов, особенно группы В.

Сыр — один из важнейших источников витамина В2 (рибофлавин). Этот витамин впервые был обнаружен в молоке. Он участвует в процессах тканевого дыхания, способствует выработке энергии в организме. Особенно необходим этот витамин детям: недостаток его вызывает замедление роста и развития.

Потребность человека в этом витамине составляет 2–2,5 мг в день. Содержание его в 100 г сыра равно 0,35—0,5 мг.

Сыр является также источником витамина В,2. Этот единственный в природе витамин, содержащий металл кобальт, участвует в ряде обменных процессов и играет важную роль в жизнедеятельности человека.

Витамин В12 применяется для лечения злокачественной анемии и ряда других заболеваний.

Необходимое количество этого витамина — 0,002—0,005 мг в день — человек должен получать с пищей. В 100 г сыра содержится примерно 0,001 мг витамина В12.

Сыр содержит также витамин В1 (тиамин), предотвращающий заболевание периферической нервной системы, которое известно под названием «бери-бери», витамин Н (биогин) и некоторые другие.

СЫР В РАЦИОНЕ ЗДОРОВЫХ И БОЛЬНЫХ

Высокие питательные свойства сыра дополняются его своеобразными вкусом и ароматом, возбуждающими аппетит и повышающими выделение пищеварительных соков, что способствует усвоению пищи.

Врачи-диетологи, разрабатывающие диеты для людей разного возраста и занятых разными видами труда, не оставляют без внимания сыр.

Как высококалорийный продукт он особенно необходим людям, работа которых связана с большой затратой энергии, и, конечно, спортсменам.

Не обходятся без сыра, особенно маложирного, пожилые люди, организм которых требует ограниченного потребления белков мяса и соответственно повышенного потребления молочных и рыбных белков.

Сыр рекомендуется и кормящим матерям, нуждающимся не только в полноценном, но и усиленном питании.

Диетологи в ряде случаев включают сыр в рацион питания больных диабетом, хроническим гепатитом, при заболеваниях печени и желчных путей, малокровии. Сыр полезен и при туберкулезе, и при переломах костей, когда особенно нужны организму соли кальция и фосфора.

Исследования в области биохимии и физиологии питания позволили ученым создать теорию сбалансированного питания, суть которой в следующем: питание только тогда может считаться рациональным, когда оно отвечает физиологическим потребностям организма в конкретных условиях труда, быта, климатических особенностей. Чтобы человек был здоровым, он должен получать с пищей не только необходимое количество белков, углеводов, жиров, но и другие вещества в определенных, выгодных для него, пропорциях. Речь идет о незаменимых аминокислотах, витаминах, минеральных веществах.

Вот каков состав этих веществ в таких, к примеру, твердых сырах, как советский и костромской:

Показатели	Советский сыр	Костромской сыр	Показатели	Советский сыр	Костромской сыр
Незаменимые аминокислоты, мг на 100 г продукта	8823	10909	Рибофлавин	0,46	0,36
			Тиамин	0,05	0,03
			Фолацин, мкг	26,0	19,0
			Минеральные вещества		
Валин	1491	1546	**Макроэлементы,** мг на 100 г продукта		
Изолейцин	925	1325			
Лейцин	1465	1600			
Лизин	1462	1852			
Метионин	853	839	Калий	157	130
Треонин	780	1198	Кальций	1057	900
Триптофан	800	800	Магний	47	53
Фенилаланин	1047	1749	Натрий	740	962
Витамины, мг на 100 г продукта			Сера	25	16
			Фосфор	580	500
Витамин А	0,27	0,23	Хлор	1384	1640
β-каротин	0,16	0,17	**Микроэлементы,** мкг на 100 г продукта		
Витамин Е	0,6	0,34			
Витамин С	1,5	3,0			
Витамин B_6	0,10	0,13	Железо	900	900
Витамин B_{12}, мкг	2,2	1,4	Марганец	—	165
Биотин, мкг	2,5	—	Медь	900	600
Ниацин	0,21	0,40	Цинк	1700	3200

В системе сбалансированного питания сыр — продукт, богатый хорошо усвояемыми белками, жирами, минеральными веществами, витаминами, — должен занять свое место.

Сыр и здоровье, сыр и сила… Пожалуй, более всего подтверждает эти слова тот факт, что в тех районах нашей страны, где много долгожителей, в большом ходу сыр.

О том, что когда-то было секретом

Древнеримский писатель и агроном Луций Колумелла называл создателей сыра чародеями и волшебниками. Замечательные превращения, которые происходят при приготовлении сыра, и сейчас вызывают удивление.

Считается, что наиболее сложным процессом в пищевом производстве является получение вина. Но винодел знает, что вино такое-то можно сделать из таких-то сортов винограда. У сыродела подобного выбора нет, он пользуется только одним видом сырья — молоком — и получает десятки видов сыра, различающихся и вкусом, и консистенцией, и рисунком.

Человек, много веков назад случайно обнаруживший в желудке убитого теленка свернувшееся молоко, впервые прикоснулся к тайнам сыроделия. Впоследствии выяснилось, что один из четырех отделов желудка теленка или ягненка — сычуг — выделяет фермент, который свертывает молоко, разлагает белки. Это явление природы, как и многие другие, люди поставили себе на службу. Сейчас из сычугов приготовляют препарат, называемый сычужным ферментом.

Долгое время считалось, что введение сычужного фермента в молоко является главной, если не единственной, причиной его превращения в качественно новый продукт. И лишь после того, как человек познал микромир, была выявлена чудодейственная роль в создании сыра специфических видов микроорганизмов — молочнокислых бактерий.

Мнения ученых сходятся на том, что эти бактерии и их ферменты оказывают главное воздействие на многодневный процесс производства сыра. И в то же время исследователям открываются все новые стороны влияния сычужного фермента, выявляется роль ферментов самого молока, их взаимосвязанных с молочнокислыми бактериями действий.

Вот поэтому микробиологам и биохимикам, представителям биологической науки отведено видное место в сыроделии. С их советами считаются технологи, механики, конструкторы, мастера. К их мнению прислушиваются руководители предприятий и обьединений, главного штаба сыроделия — Упрмолпрома Министерства мясной и молочной промышленности СССР.

Микробиологические и биохимические процессы в сыроделии сочетаются с физико-химическими, точность параметров которых имеет особое значение. Для получения сыра высокого качества с типичными для определенного вида свойствами температура и кислотность молока, температура и влажность сырной массы,

воздуха в производственных помещениях поддерживаются с точностью до ±1–2 единиц, а концентрация водородных ионов в свежем сыре — с точностью до ±0,1.

Сыроделие — комплекс сложных микробиологических, биохимических, физико-химических процессов.

Еще недавно интуиция была чуть ли не главным оружием мастера, степень знания производственных «секретов» определяла его квалификацию. Сейчас производство сыра основано на достижениях науки. И хотя не потеряло своего значения индивидуальное мастерство сыродела, тонко чувствующего, как говорят, поведение молока в сыродельной ванне или свежего сыра на стеллажах хранилища, сегодня мастер не может работать без тесной связи с учеными.

В древнем городе Угличе, на высоком берегу Волги раскинулись корпуса научно-производственного объединения «Углич» — Всесоюзного научно-исследовательского института маслодельной и сыродельной промышленности с его опытным сыродельным и машиностроительным заводами, с опытным животноводческим хозяйством «Заволжье».

Исследования в области сыроделия ведут многие научные и учебные заведения нашей страны, среди них главный институт — в Угличе. Пожалуй, это единственный в мире институт, специализирующийся на научных исследованиях в области маслоделия и сыроделия, он хорошо известен не только в СССР, но и во многих зарубежных странах. Новейшие приборы для тончайших исследований, образцы современной техники, хорошо оснащенный опытный сыродельный завод — все это создает благоприятные условия для творческих поисков и производственной проверки предложений ученых. Сюда часто приезжают мастера, чтобы посоветоваться с учеными-сыроделами, повысить свою квалификацию. Отсюда идет информация о новых исследованиях. Сотрудники института выезжают на заводы, чтобы внедрить свои разработки, помочь наладить выработку сыра высокого качества.

На сыродельном заводе все технологические параметры рассчитаны так, чтобы создать оптимальные условия для жизнедеятельности полезных микроорганизмов и действия ферментов и благодаря этому получить сыр высокого качества. И именно мастер, как ни обширно поле его деятельности — от фермы колхоза или совхоза, откуда поступает молоко, до базы, куда отправляется сыр, — регулируя параметры процессов, направляет деятельность микроскопических живых клеток и ферментов. Мастер — главная фигура на сыродельном заводе.

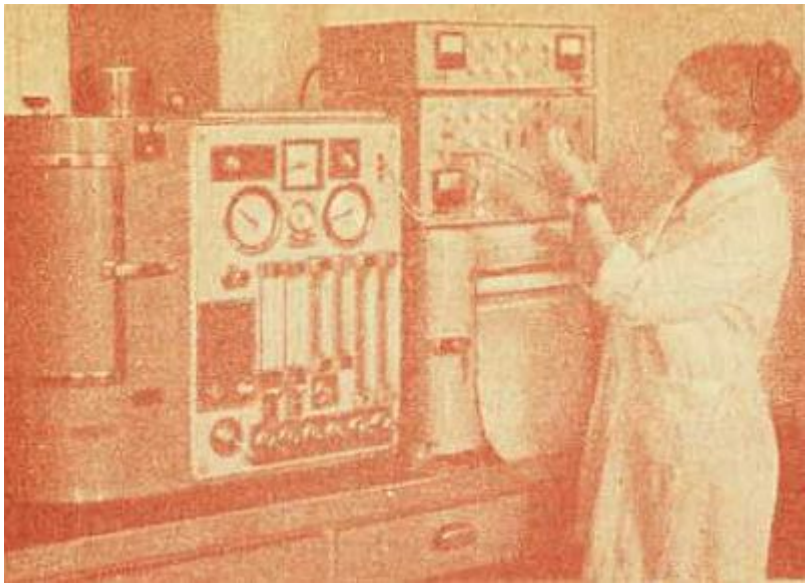
МОЛОКО КАК ПРЕДШЕСТВЕННИК

Может быть, этот заголовок и не совсем точен с научной точки зрения, но он обращает внимание на роль составных частей молока в образовании сыра.

Молочный белок (в коровьем молоке его содержится в среднем 3,2 %), конечно, имеет первостепенное значение в сыроделии. Как уже говорилось, сыр — концентрат молочного белка и жира, каждый из этих компонентов составляет примерно половину так называемых сухих веществ сыра (все вещества, за исключением воды), но тем не менее структуру его создает в основном белок. Главная составная часть молочного белка — казеин — обладает замечательным свойством образовывать сгусток под действием молочной кислоты, которая продуцируется микрофлорой, и сычужного фермента.

Молочный жир (в коровьем молоке его в среднем 3,5 %), обволакивая белковые частицы в сыре, улучшает его вкус и консистенцию, разрыхляет структуру; чем больше жира в сыре, тем он, как правило, нежнее и питательнее.

Молочный сахар, или лактоза, — уникальное вещество, в природе нигде больше не встречающееся (в коровьем молоке его в среднем 4,7 %), Он менее сладок и растворим, чем свекловичный сахар. Но не в этом суть. Молочный сахар — это источник «питания» молочнокислых бактерий. Потребляя молочный сахар, они бурно развиваются в молоке, и в результате обмена веществ бактерий образуются молочная кислота, имеющая большое значение в течении всех биохимических процессов, и другие вещества, в том числе ароматические.



Этот прибор — газо-жидкостный хроматограф — служит для определения веществ, обусловливающих вкус и запах сыра

Свою роль в производстве сыра играют и минеральные соли молока, ферменты, витамины. Соли кальция, например, необходимы для свертывания молока сычужным ферментом. Витамины нужны молочнокислым бактериям, как и всему живому, для их развития. Стимулируют рост бактерий и микроэлементы, которых в молоке большое количество (молибден, цинк, кобальт, медь, марганец и др.).

Одним словом, молоко — этот изумительный дар природы — единственное в своем роде сырье для изготовления сыра. Все его составные части в основном переходят в сыр, причем под действием микроорганизмов и ферментов питательность и усвояемость их повышаются.

НЕ ВСЯКОЕ МОЛОКО — МОЛОКО

Это, конечно, с точки зрения сыродела. На сыродельном заводе строже, чем на любом другом предприятии молочной промышленности, контролируют качество молока.

Цистерну с надписью «Молоко», подошедшую к рампе сыродельного завода, первым встречает лаборант, который берет пробы молока для определения его вкуса и запаха, консистенции, температуры, кислотности, чистоты, жирности, плотности. Молоко, не соответствующее по этим показателям установленным требованиям, для производства сыра непригодно.

Периодически на сыродельном заводе определяют также степень бактериальной обсемененности молока, состав находящейся в нем микрофлоры, способность его свертываться сычужным ферментом.

Бывает так, что из молока, казалось бы, нормального по основным показателям, трудно, а иногда невозможно выработать хороший сыр, если в нем много вредных микроорганизмов или оно плохо свертывается сычужным ферментом. Тогда мастер выясняет на ферме причины таких явлений, чтобы предотвратить появление их в будущем.

Когда коров держат на неполноценном и однообразном рационе, а в кормах недостает минеральных и некоторых других веществ, изменяются свойства молока и из него, несмотря на все старания, хорошего сыра не выработать.

На спектрографе исследуются вещества сыра, влияющие на его качество

Вот почему нам кажется справедливым заголовок: не всякое молоко — молоко.

В числе потребителей сыра есть, разумеется, и животноводы, которые должны знать: хороший сыр можно получить только из хорошего молока. Кстати, еще в Древнем Риме считалось, что для сыра главное — качество молока.

А теперь пройдем по сыродельному заводу.

ПРЕВРАЩЕНИЯ В СЫРОДЕЛЬНОЙ ВАННЕ

Сыродельный цех — центральный участок предприятия. Ряд ванн, и в каждой до 10 000 л молока. Пока одна из них наполняется, кратко расскажем о предшествующей первичной обработке молока. К ней относится, в частности, его очистка и пастеризация — нагревание до 72 °С в аппаратах с автоматическим регулированием температуры для уничтожения находящихся в нем микроорганизмов, и прежде всего вредных. Этим создаются условия для дальнейшей нормальной жизнедеятельности полезной микрофлоры — молочнокислых бактерий. В нашей стране все сыры, за исключением швейцарского, вырабатываются из пастеризованного молока.

Ванна наполнилась, и мастер готовится ввести в нее закваску. Этот очень приятный напиток, в меру густой, с чистыми кисломолочными вкусом и ароматом «начинен» молочнокислыми бактериями.

Долгий путь проходят эти бактерии, прежде чем попасть в сыродельную ванну.

Во Всесоюзном научно-исследовательском институте маслодельной и сыродельной промышленности и некоторых его филиалах имеются специальные лаборатории заквасок. Их можно назвать микробиологическими центрами сыроделия. Здесь ведется поистине кропотливая работа с мельчайшими живыми существами. Прежде всего их выделяют, находят на растениях, цветах, в кисломолочных продуктах. Затем проверяют их способность действовать в молоке, как нужно для сыроделия, и, наконец, коллекционируют, создавая своеобразные музеи бактериальных культур. Из этих коллекций каждый месяц отбирают новые культуры, высушивают их и в герметически закрытых ампулах направляют на заводы.

Частая смена культур необходима для того, чтобы молочнокислые бактерии всегда были «в хорошей форме».

В закваске, которую сейчас мастер выливает в сыродельную ванну, количество молочнокислых бактерий достигает сотен миллионов в 1 мл. Попав в благоприятную среду (в теплое молоко), бактерии начинают главный процесс сыродельного производства — молочнокислое брожение.

Состав микрофлоры заквасок зависит от того, какой вид сыра намечается выработать: для голландского, костромского, ярославского и подобного им — одни культуры, для швейцарского, советского — другие. Это оказывает влияние на ход биохимических процессов, а в конечном счете — на

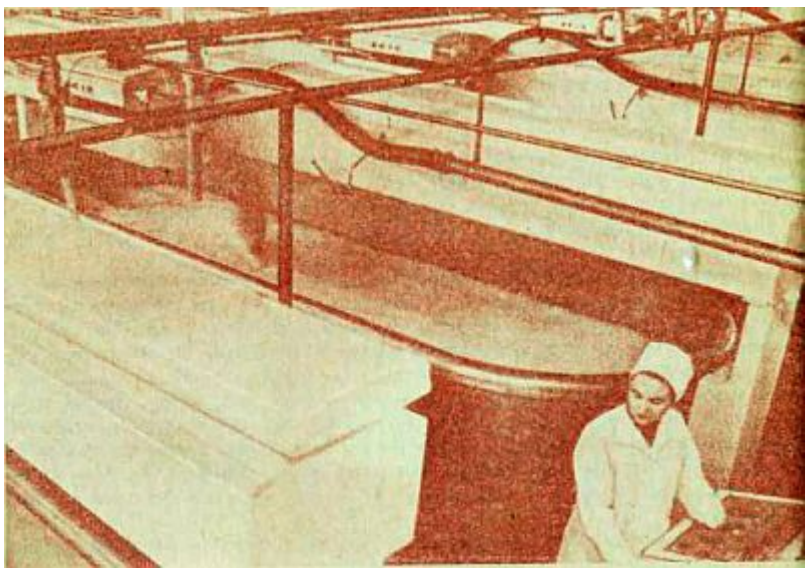
особенности вкуса и других свойств сыра.

Мастер готовится к следующему «священнодействию» — внесению в молоко раствора препарата сычужного фермента.

Еще в древние времена люди для ускорения приготовления пищи или придания ей определенных свойств применяли животные и растительные материалы, не подозревая, конечно, что в основе происходящих изменений лежало действие ферментов — белковых частиц, способных ускорять химические реакции и изменять их ход. В наше время ферменты — предмет самостоятельной науки. Уже налажено промышленное производство некоторых ферментов, основанное на способности микроорганизмов вырабатывать их.

Ферменты используются, в частности, в производстве хлеба, мясных и молочных продуктов, вина, пива, спирта. Ферментные препараты делают поистине чудеса — становятся ненужными некоторые процессы в производственном цикле, меняются свойства продуктов.

В сыродельной ванне 10 т молока, а мастер вносит немногим более 200 г препарата сычужного фермента в растворе. Одна часть фермента на 50 000 частей молока! Через 5—10 мин все 10 т молока начинают быстро загустевать, и вскоре образуется нежный сгусток, постепенно уплотняющийся. Если примерно через 30–40 мин ввести в него шпатель (специальную металлическую пластинку), он в этом месте как бы раскалывается, обнажая ровные фарфоровидные края и прозрачную зеленоватую сыворотку.



В этих сыродельных ваннах из молока получают сырное зерно

Согласитесь, что превращение поистине чудесно. И хотя наука уже многое объясняет, остается еще немало загадочного в действии этого фермента.

Итак, сычужный фермент начал свою работу…

Полученный сгусток дробят, и образуется так называемое сырное зерно — белковые частицы размером 3–6 мм.

Не будем испытывать терпение читателя изложением подробностей процесса, но на одной из операций, которая в какой-то степени проливает свет на тайны сыроделия, нам кажется, надо остановиться.

Плавающее в сыворотке сырное зерно нагревают. Операция эта очень ответственная, ею преследуется цель усилить выделение сыворотки из зерна, создать условия для развития определенных видов микроорганизмов. Температура нагревания лежит и в основе производственной классификации сыров. Различают сыры, вырабатываемые при низкой и при высокой температуре нагревания. В первом случае создаются благоприятные условия для жизнедеятельности микрофлоры, принимающей участие в создании таких сыров, как голландский, ярославский, российский, угличский, костромской, латвийский и ряд других. Во втором случае хорошо развиваются бактерии, участвующие в создании советского, швейцарского, алтайского сыров. Всего на несколько градусов температура выше — и теряются типичные свойства того или иного сыра, он становится грубее, теряет эластичность.

На этом завершается рассказ о превращениях в сыродельной ванне. Молоко как таковое перестало существовать, оно превратилось в сырную массу. Начинается ее обработка.

СЫР ПРИНИМАЕТ ФОРМУ

После ряда операций сырная масса уплотняется, ее разрезают на куски и помещают в формы, которые в зависимости от вида сыра могут быть цилиндрическими (высокими небольшого диаметра или низкими большого диаметра), прямоугольными, близкими к форме шара и т. д. Соответствующую форму приобретает и сырная масса, после того как побывает под специальным прессом. При выработке некоторых видов сыра применяют специальные формовочные аппараты, куда подается сырное зерно с сывороткой и где уплотненная сырная масса разрезается на куски.

Во время прессования продолжается процесс уплотнения и удаляется оставшаяся сыворотка. Но не вся, конечно. Влажность сырной массы должна быть оптимальной. Резкое отклонение от установленного содержания влаги (речь идет о 2–3 %) может привести к изменению хода биохимических процессов, и сыр будет нетипичным, да и качество его ухудшится.

Во время прессования — этого, казалось бы, чисто механического процесса — мастер следит за температурой сырной массы и воздуха в помещении. Температура на 1–2 градуса выше — и результат может быть другой. Мы уже не говорим о давлении, которое надо тщательно соблюдать.

Между прочим, не каждый сыр прессуют. Мягкий сыр — дорогоужский, рокфор, а также рассольный и ряд других уплотняются под давлением собственной массы.

Проходит 1,5–2,5 ч (если под прессом находится сыр небольшого размера) или 16–18 ч (когда прессуется швейцарский сыр) и процесс этот заканчивается. Сыр приобретает форму, которую он имеет в готовом виде, гладкую и ровную поверхность. Однако это еще не сыр в полном смысле слова — цвет его белый, вкус, как говорят, пустой, масса грубая, резинистая. Но уже в это время начинается новая фаза превращений — преобразование сырной массы в сыр.

Для прессования на сыродельных заводах применяются главным образом пневматические прессы, работающие под действием сжатого воздуха. В пресс помещают несколько десятков цилиндров или брусков сыра.

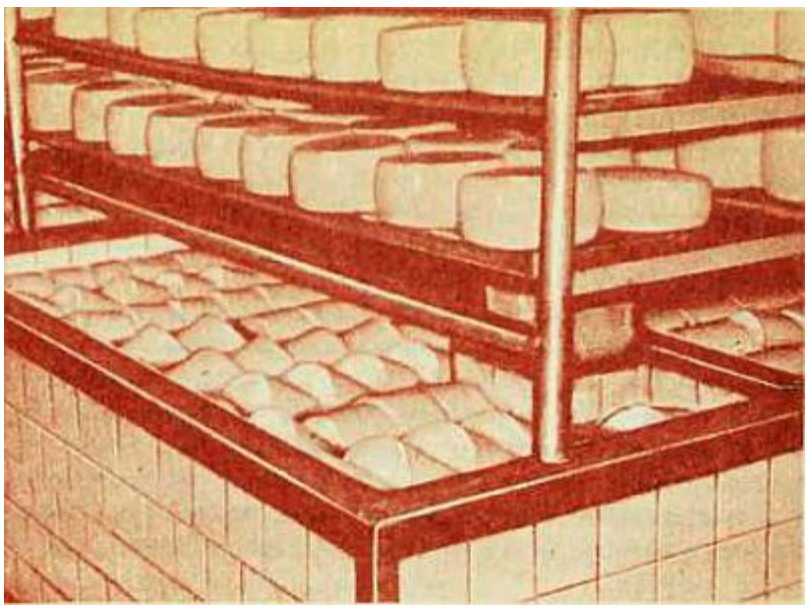
СОЛЬ — В ПОМОЩЬ ПОЛЕЗНОЙ МИКРОФЛОРЕ

Из прессовального отделения сыр выходит со своеобразной метрикой: в его поверхность впрессованы цифры, показывающие день его рождения — дату выработки и ее номер.

Как почти каждый пищевой продукт, сыр солят. Для этого на современных заводах его укладывают на полки специальных контейнеров, которые с помощью механизмов опускают в солильные бассейны. В солильном отделении несколько рядов бетонных бассейнов, в которых циркулирует рассол определенной концентрации и температуры. В нем сыр находится несколько дней. При этом вкус его становится не только острее, но и богаче, улучшается консистенция. Раствор соли положительно действует на микробиологические процессы — они продолжают развиваться в нужном направлении, попавшая в сырную массу вредная микрофлора, как правило, подавляется.

Таким образом, посолка так или иначе способствует процессу созревания сыра, созданию его вкусового букета.

Содержание соли в сыре разных видов различно — от 1,5 до 3,5 %, а в рассольном сыре может составлять 7 %.



Несколько дней находится сыр в солильных бассейнах

Соль очень медленно проникает в толщу сыра, и лишь через несколько дней, после того как его вынут из бассейна, она достигает центра головки, равномерно распределяясь по всей ее массе.

Существуют разные способы посолки сыра, но наиболее распространенный — посолка в солильных бассейнах.

Вскоре после посолки сыр поступает в сырохранилище. Здесь его на долгое время оставляют в покое, если иметь в виду механическое воздействие на продукт.

СЫР СОЗРЕВАЕТ

Сырохранилище, где созревает сыр, — святая святых сыродельного завода. Здесь камеры — холодные и теплые. В них — аккуратно уложенные на полки стеллажей или передвижных контейнеров головки, цилиндры, бруски сыра. Тут же — термометры и психрометры; температура воздуха поддерживается с точностью до 1–2 °С, влажность — до 2–3 %.

В камерах сырохранилища под действием сычужного фермента и ферментов микрофлоры продолжается и практически завершается процесс созреванкя сыра.

Для каждого вида сыра характер созревания имеет свои особенности, которыми определяется, в частности, и продолжительность этого процесса. Если, например, голландский сыр созревает 60 дней, то швейцарский — до 180 дней.

Несколько месяцев, пока сыр находится здесь, мастер и рабочие завода не перестают заботиться о нем. Сыр периодически переворачивают, чтобы не нарушалась его форма, лучше была корка, равномерно распределилась соль; моют, когда обнаружат на нем плесень; иногда перемещают в другое отделение хранилища, где иные температурные условия.

Значительно снижаются трудовые затраты, когда сыр созревает в специальной полимерной пленке, в которой он поступает и на прилавки магазинов. Это так называемый бескорковый сыр. Вернее, корка у него есть, но более тонкая, чем у сыра, созревающего под парафином; она чистая, съедобная (ведь с коркой теряется до 7 % сыра). В пленке спускаются сыр российский, чеддер, голландский брусковый и др.

К каждому сыру — свой подход. Швейцарский созревает при одной температуре, голландский — при другой. Когда на поверхности костромского сыра, например, появится так называемая сырная слизь, ее удаляют, а слизь на латвийском сыре, наоборот, культивируют, потому что микрофлора ее участвует в создании своеобразных свойств данного продукта.

Интересных сведений о таинствах, происходящих в камерах сырохранилища, можно привести множество.

Несколько слов о созревании сыра. В чем его сущность? В глубоких биохимических превращениях сырной массы в результате великой жизненной энергии мельчайших живых организмов, их ферментов, действующих в ней в течение всего периода созревания.

В переводе на общедоступный язык созревание — это процесс, во время которого сыр приобретает желтоватый цвет,

специфический характерный для каждого его вида вкус, более или менее нежну консистенцию и так называемый рисунок — глазки круглой, овальной или другой формы, корка сыра становится плотной и в то же время эластичной.

Во время созревания белок постепенно превращается в простые соединения, хорошо усвояемые организмом человека, в частности в свободные аминокислоты, в том числе и незаменимые. Кстати, ферментативный распад в сыре близок к тому, который происходит с белком в органах пищеварения человека. Превращения белка в определенной степени сказываются и на консистенции сырного теста, оно становится мягким. Аминокислоты создают вкусовой фон сыра, а некоторым из них приписывается влияние на оттенки его вкуса. Немалую роль в этом играет и молочная кислота, дающая ощущение кисловатого вкуса. Несомненно, что и жир влияет на вкус сыра. Но еще много неясного в том, как образуются вкусовые вещества сыра, исследования этого процесса продолжаются.

Это сырохранилище, здесь сыр созревает.

Рисунок разных видов сыра неодинаков. В голландском — глазки округлые, мелкие, расположены часто, в швейцарском — крупные, но встречаются реже, в российском — неопределенной формы. Глазки появляются в местах прорыва газов, образующихся в ходе микробиологических процессов, между спрессованными сырными зернами. В швейцарском сыре объем пустот может достигать 20 % всего объема круга.

Когда разрез сыра украшает типичный, свойственный ему

рисунок, то как правило, хороши вкус, аромат и консистенция его.

И какое же удовольствие может доставить сыр со «слезой», в котором глазки. наполнены сырным соком! Это хорошо созревший сыр высокого качества.

Еще не все тайны созревания сыра раскрыты. Ученые продолжают изучать этот сложный биохимический процесс.

Но вернемся в сырохранилище. Близится конец созревания сыра на заводе. К этому времени мастер имеет полное представление о качестве продукта. Для этого он пользуется простыми традиционными способами, которые, как правило, не подводят.

В руках у мастера цилиндр костромского сыра. Основание и верхняя поверхность его несколько выпуклы, боковые стороны слегка округлы. При ударе специальным молоточком сыр издает мягкий, чистый, отчетливый и однотонный во всех местах звук. У такого сыра, как правило, хороший рисунок, приятный вкус, пластичная консистенция.

Но любые способы определения качества сыра заменит органолептическая проба. И мастер вводит в сыр щуп — прибор, сделанный из никелированной или нержавеющей стали, поворачивает его и вынимает цилиндрик ароматно пахнущего сыра. По этой пробе оценивают рисунок, цвет, консистенцию, вкус и запах продукта.

Итак, сыр готов. Его упаковывают в ящики и отправляют для хранения на базу или на холодильник. Отсюда он поступает в магазины.

Таков сложнейший процесс превращения молока в сыр.

ДЕГУСТАЦИЯ СЫРА

Прежде чем сыр попадет в магазин, он неоднократно проходит строгий контроль качества. Первая его стадия — это пробы, которые берет мастер во время созревания сыра. Перед отгрузкой продукта с завода на производственно-сбытовую базу определяют содержание в нем жира и влаги, а также его сорт путем органолептической оценки.

Все показатели, характеризующие качество продукта, зафиксированы в стандартах или технических условиях, утвержденных на каждый вид сыра. К этим показателям относятся содержание жира, влаги, соли, форма, размеры, масса, внешний вид сыра, вкус и запах, консистенция (состояние теста), цвет теста, рисунок (должны ли быть глазки и какие), время созревания. Кстати, ни один завод не имеет права выпустить сыр, на который не утверждены стандарт или технические условия.

Пока не разработаны простые объективные методы определения вкуса и запаха сыра, консистенции и рисунка, органолептическая оценка, основанная на восприятии органов чувств человека, остается главной. Именно такая оценка дается на дегустациях.

На заводе в дегустации участвуют мастер, работник лаборатории, технолог, главный инженер. Принято оценивать сыр по стобалльной шкале. В пределах 100 баллов максимальная оценка за вкус и запах составляет 45, за консистенцию — 25, за рисунок — 10, за цвет теста — 5, за внешний вид — 10, за упаковку и маркировку — 5 баллов. Стобалльной оценки ни один сыр не получает, так как скидка делается даже за незначительные изъяны. Наивысшая оценка обычно не превышает 95 баллов.

Стандартом предусмотрено, что к высшему сорту может быть отнесен сыр, имеющий оценку не ниже 87 баллов, в том числе за вкус — не меньше 37, а к первому сорту — с оценкой не ниже 75 баллов. При оценке меньше 75 баллов сыр направляют в переработку.

Оценка вкуса и запаха понижается, если слабо выражен аромат сыра, ощущается кормовой привкус (трав или силоса), кислый вкус. При наличии затхлого, горького, салистого или резко кислого вкуса сыры в реализацию не направляют.

Серьезными дефектами считаются грубая, рыхлая, крошливая, ремнистая, колющаяся консистенция, неравномерный цвет, мелкие глазки у швейцарского и отсутствие глазков у голландского, костромского и других сырое этой группы.

Оценка внешнего вида снижается, если нарушена

предусмотренная стандартом форма сыра, повреждена корка или парафиновое покрытие ее.

Участники дегустации устанавливают оценку в баллах за каждый показатель (вкус, консистенция и др.) и по сумме их определяют сорт продукта. Кстати, напомним, что основные виды сыра разделяются на сорта — высший и первый. Некоторые сыры (российский, пошехонский, рассольные и ряд других) на сорта не разделяются — государственным стандартом и техническими условиями установлень определенные характеристики их вкуса, консистенции, цвета, рисунка и внешнего вида, которым они должны соответствовать, чтобы можно было выпустить их в продажу.

Но вот сыр с оценкой завода доставлен на базу. Здесь его выборочно оценивают по тем же показателям. Когда продукт поступает на холодильник торговых организаций, его снова оценивают. Многократности оценок объясняется главным образом тем, что во время хранения (а иногда и созревания) на производственно-сбытовой базе, а затем на холодильнике торговых организаций качество продукта изменяется, а на прилавок магазина должен поступить сыр, качество которого соответствует сорту, указанному на ценнике.

На заводе, базе, холодильнике проводят, как правило, открытые дегустации, или экспертизы, сыра. Но нередко бывают и закрытые дегустации,

В нашей стране систематически организуются всесоюзные конкурсы-смотры сыра. В них участвуют многие предприятия. На таких смотрах проводится обычно закрытая дегустация.

Однажды в таком конкурсе-смотре участвовали и предприятия других социалистических стран. К смотру была приурочена выставка сыров, названная международной. Наряду с сырами, выработанными заводами нашей страны, на выставке были представлены сыры производства Народной Республики Болгарии, Венгерской Народной Республики, Республики Куба, Польской Народной Республики, Социалистической Республики Румынии, Чехословацкой Социалистической Республики, Социалистической Федеративной Республики Югославии.

Живописно выглядел в те дни зал одного из общественных зданий Ярославля, он был заполнен стендами с сырами.

Посетителями выставки стали многие ярославцы. По окончании конкурса сыры с выставки поступили в магазины города.

ЭКСПЕРТЫ-ДЕГУСТАТОРЫ

За столом — эксперты-дегустаторы. Ассистенты вносят образцы сыра, предварительно занумерованные (какой завод его выработал, эксперту неизвестно). Попробовав сыр, эксперт в специальном листе ставит свою оценку органолептических показателей продукта. На основании данных экспертов определяется общая оценка каждого образца. Коллективы заводов, представившие на смотр сыры, получившие высокие оценки, награждаются дипломами, медалями ВДНХ, премиями.

Из этого краткого описания дегустации трудно представить себе всю ее сложность. Оценивая сыр, дегустатор выступает в роли своеобразной лаборатории. А это значит, что он должен в пределах возможного уловить, в частности, все оттенки вкуса и запаха, определить состояние теста сыра.

Дегустатор руководствуется не личными вкусами, а установившимися вкусами потребителей и требованиями государственного стандарта или технических условий к качеству сыра.

Дать правильную органолептическую оценку помогает не только большой опыт, но и индивидуальные особенности дегустаторов. Один из них улавливает едва ощутимую горьковатость сыра, какой-то легкий посторонний привкус, другой ни того, ни другого не чувствует. Но острота восприятия органолептических показателей зависит не только от врожденных способностей дегустатора, а и от натренированности его, морального и физического состояния во время экспертизы: бодр и жизнерадостен он или подавлен и безразличен ко всему, сыт или голоден, не перенес ли перед дегустацией болезни, например гриппа, нет ли у него насморка, хорошо ли работает желудок. Имеет значение и то, насколько часто органолептик употребляет алкогольные напитки, много ли курит.

Большое значение имеет и знание дегустатором основ органолептической оценки и даже физиологии человека.

Дегустатор должен знать, например, определенную специализацию участков языка по вкусовым ощущениям: кончик языка воспринимает сладкий вкус, основание его наиболее чувствительно к горечи, края языка ощущают соленый и кислый вкус. Дегустаторам известно, что быстрее всего ощущается соленость, затем сладость, кислота и горечь. Восприятие горечи самое продолжительное. Напрасно вы будете пытаться определить вкус продукта, как только взяли его в рот. Вкус ощущается, когда продукт растворен в слюне. Поэтому сыр надо

тщательно пережевывать, смачивая слюной. Есть много и других условий правильной оценки вкуса и запаха.

Точность оценки зависит также от условий проведения дегустации. Тишина, спокойная обстановка, отсутствие сквозняков, резких и неприятных шумов, разговоров на отвлеченные темы, способствуют успешной работе экспертов.

Можно сказать, что дегустаторы должны готовиться к экспертизе сыра, как спортсмены к ответственным соревнованиям.

На выставке сыров

Тысяча разновидностей… Это действительно мир сыров. Х. Плюм в своей книге о сырах, вышедшей в Париже в 1968 г., приводит краткую характеристику более семисот видов их, вырабатываемых в разных странах. В нашей книге описано более 120 сыров, изготовляемых в СССР.

В Советском Союзе, да и за рубежом выставки, демонстрирующие все многообразие сыров даже национальной выработки, устраиваются очень редко.

Наиболее широко представлен ассортимент сыров в специализированных магазинах «Сыр», имеющихся сейчас в ряде городов. Первый такой магазин был открыт, как уже говорилось, в конце тридцатых годов в Москве, на улице Горького. В настоящее время это один из крупных магазинов подобного типа.

Поскольку далеко не каждый имеет возможность побывать на выставке сыров и даже в специализированных магазинах, мы предлагаем совершить путешествие по воображаемой выставке, об экспонатах которой будет рассказано в книге.

КАКИЕ ПРИЗНАКИ ГЛАВНЫЕ?

В технологии производства, да и в потребительских свойствах сыров, вырабатываемых в нашей стране и за рубежом, много общего. И те не менее можно назвать десятки признаков, позволяющих четко ра граничить различные виды. Это технологические, химические, физические, органолептические и другие признаки.

Прежде всего сыры разделяются по способу получения сгустка молока: на сычужные, при выработке которых используется препарат сычужного фермента, и кисломолочные, когда превращения молока происходят под действием закваски молочнокислых бактерий.

У нас вырабатываются в основном сычужные сыры. К кисломолочным сырам относятся, например, зеленый, творожный и некоторые другие.

Сыроделы, как упоминалось ранее, различают сыры, вырабатываемые при относительно высокой температуре второго нагревания (швейцарский, советский, алтайский и др.), и сыры, вырабатываемые при относительно низкой температуре второго нагревания (остальные виды)

Сыры можно разделить и по виду используемого для их выработки молока — коровьего или овечьего. Интересно, что в античном мире самым тонким и дорогим был сыр из овечьего молока. Хотя с тех пор прошло не одно тысячелетие, и сейчас, когда в сыроделии используете в основном коровье молоко, сыр из овечьего молока, тем более такой как рокфор, считается деликатесом. В нашей стране из молока овец вырабатывается частично рассольный сыр и некоторые другие.

Сыры различаются также по способу ухода за ними: одни выдерживают в рассоле, другие (основная масса сыров) созревают на полка хранилищ при различной температуре и влажности воздуха.

Для уплотнения сырной массы в большинстве случаев применя прессы, но не является исключением самопрессование, когда сырная масса как бы самоуплотняется.

Вырабатывают сыры с коркой и без корки. Но и корка бывает разная — сухая прочная и покрытая сырной слизевой массой или плесенью.

Некоторые сыры готовы к употреблению через 1–2 дня после выработки, т. е. в свежем виде, а большинство видов созревает длительное время — до нескольких месяцев.

Сыры различаются по массе (от нескольких десятков граммов

до 100 кг), по форме (цилиндры, бруски, головки и пр.), по содержанию влаги и жира и по ряду других признаков.

Но из всего многообразия различных признаков главными, с точки зрения потребителя, являются органолептические — вкус и запах, консистенция, рисунок. Каждый сыр должен иметь специфические вкус и запах, отличные от любого другого.

Вкус сыра чрезвычайно разнообразен — от тонкого, нежного вкуса сливочного сыра, сладковатого, пряного советского и швейцарского, кисловатого российского, острого, солоноватого голландского до слегка аммиачного дорогобужского, острого пикантного рокфора, резко соленого рассольного.

Разнообразна и консистенция сыра — есть такой, который трудно разрезать ножом, а можно лишь натереть, а есть и такой, который по состоянию массы близок к густой сметане.

Так какая же классификация сыров наиболее приемлема?

Сыроделы пользуются довольно сложной классификацией, в основу которой положены главным образом технологические признаки. Для потребителей целесообразнее классифицировать сыры по вкусовым свойствам и консистенции.

Прежде всего разделим сыры на две основные, хотя и не равноценные, группы: группа сычужных сыров и группа кисломолочных. Представители малочисленной группы кисломолочных сыров перечислены в начале этого раздела.

Сычужные сыры, представляющие преобладающую часть видов, можно классифицировать так:

твердые сыры, включающие четыре группы: сыры типа советского, швейцарского и др.; типа костромского и голландского; типа российского и типа латвийского. Сыры последнего типа иногда относят к полутвердым. Долгое время твердые сыры делили по величине на крупные (советский, швейцарский и др.) и мелкие (костромской, голландский и др.), различающиеся и массой;

мягкие сыры, состоящие из нескольких групп, которые будут охарактеризованы дальше;

рассольные сыры, относящиеся к твердым, но выделенные в особую группу.

Отдельную группу составляют *плавленые* сыры, включающие большое число разновидностей.

В книге приведена характеристика и некоторых оригинальных *национальных* сыров.

Сыры всех этих групп, если рассматривать их с потребительской точки зрения, различаются и по вкусу, и по консистенции.

В той же примерно последовательности, в которой названы

сыры, начнем рассказ об их вкусовых и других свойствах.

ТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Этот термин применяют к большой группе сыров влажностью, как правило, не более 45 %, имеющих относительно плотную консистенцию, позволяющую нарезать сыр ломтиками. Такая характеристика, конечно, условна и принята для того, чтобы отделить эту группу от мягких сыров. Ведь не назовешь твердыми, например, выработанные по всем правилам ярославский и пошехонский сыры, обладающие нежной, эластичной консистенцией.

Объединенные в группы по основным свойствам консистенции способу производства твердые сыры тем не менее различаются и по размеру, и по форме, и по структуре теста, и по рисунку, и, конечно по вкусу.

СОВЕТСКИЙ, ШВЕЙЦАРСКИЙ И ИМ ПОДОБНЫЕ СЫРЫ

В эту группу входят сыры экстра-класса. Внушительные размер и масса, крупные глазки, сладковатый, пряный вкус… Не нужно быть знатоком чтобы среди ломтиков сыра разных видов по одному только внешнем виду отличить этот сыр от любого другого.

Сыры типа швейцарского и советского вырабатываются у нас большей частью в горных и предгорных районах — на Кавказе, Алтае, в Прикарпатье. Стада коров пасутся на горных и предгорных лугах, и чудесны аромат трав, богатых белками, минеральными солями и витаминами передается молоку, а от него — сыру.

Более 19 тыс. т этих сыров поступает в магазины в течение года.[6] Разные по размеру, форме, массе, они объединены такими общим признаками, как тонкий аромат, сладковатый, пряный вкус.

Эти сыры подают к завтраку, обеду и ужину. Они хороши и как при права к первым блюдам, и как десерт, особенно швейцарский и советский, в сочетании с полусладкими и сухими белыми или красным виноградными винами.

СЫРЫ ТИПА ГОЛЛАНДСКОГО И КОСТРОМСКОГО

Новый раздел выставки более разнообразен. Разные краски, формь размеры, масса. Сыры, покрытые парафином и обернутые в полимерную пленку, в бумагу, с красочными этикетками и просто

с заводской маркировкой. Крупные и мелкие шары, низкие и высокие цилиндры, бруски с квадратным основанием, прямоугольные и др. Масса их о 0,5 до 12 кг. Здесь сыры первого, высшего сортов и так называемы бессортовые.

Одни из них созревают за 30, другие — за 60 дней.

Это сыры нескольких разновидностей, со своим особым вкусом консистенцией. Их издавна относят к мелким твердым сырам.

Мелкие они, конечно, относительно, по сравнению с перечисленным уже крупными (швейцарским, советским). Главная их особенность не в размере. Технологическими приемами, температурными режимами применением специально подобранных заквасок достигается своеобразие вкуса и других свойств этих сыров. Если для швейцарского или советского сыра характерен в основном сладковатый пряный вкус, то сыры этой группы отличает вкус кисловатый, острый.

Разнообразна и жирность таких сыров — от 20 до 55 %, консистенци может быть разной степени нежности и пластичности. Разрез сыров, как правило, украшают глазки, однако недостаточное количество их и даже отсутствие в ряде разновидностей не считается недостатком.

Сыры эти широко распространены в нашей стране и пользуются большим спросом. Они составляют примерно 30 % всего объема производства сыров. Изготовляются они почти во всех краях и областях, за исключением разве тех районов, где неблагоприятны условия для организации молочного хозяйства.

В их ассортимент наряду с такими хорошо известными сырами, как голландский, костромской, входят многие разновидности, созданные советскими учеными и мастерами-сыроделами. До революции в России вырабатывались в основном сыры голландский и гауда (костромской).

Некоторые потребители предпочитают сыры пониженной жирности, производство которых организовано в последнее время довольно широко. Они содержат не меньше белка и минеральных веществ, чем так называемые полножирные. Уменьшенное количество жира сказывается лишь на калорийности продукта. И при небольшой жирности можно выработать сыр хорошего вкуса и нежной консистенции. Такими являются сыры каунасский, литовский, прибалтийский и другие — о них еще будет рассказано в книге.

СЫРЫ РОССИЙСКИЙ И ЧЕДДЕР

Читатель уже посвящен в тайны сыроделия, и ему хорошо

известно, что основой изготовления любого сыра является жизнедеятельность микроорганизмов. Но ни для какого другого сыра активность микрофлоры не имеет такого значения, как для сыра типа чеддер. Мастер стремится достигнуть интенсивного развития полезных микроорганизмов в сырной массе и поэтому выдерживает ее на первых стадиях обработки значительно дольше, чем при выработке какого-либо другого сыра, и при повышенной температуре. За это время сырная масса частично созревает, происходит ее чеддеризация. Процесс производства этих сыров несколько отличается от описанной ранее принципиальной схемы, и они образуют самостоятельную группу с характерными вкусовыми свойствами. Типичным представителем группы является чеддер.

СЫРЫ ОСТРЫЕ ТИПА ЛАТВИЙСКОГО

Сыры эти действительно необычны. Вкус и аромат их по-настоящему острые. Латвийский сыр, например, можно сравнивать с костромским, как венгерскую салями с докторской колбасой.

Родословная острых сыров имеет непосредственное отношение к знаменитому лимбургскому сыру, о котором упоминается дальше. Со своей родины, из Бельгии, он перекочевал в другие страны, и в частности в Германию, где в предгорной местности Альгой близ Боденского озера дал начало широко известному б а к ш т е й н у.

История производства этого сыра в России связана с именем уже известного читателю Н. В. Верещагина и ведется с 70-х годов прошлого столетия. Привезя из Германии образцы бакштейна, Верещагин поручил мастеру Д. С. Грачеву, одному из своих первых и талантливых учеников, сделать по ним похожий сыр, так как способ изготовления бакштейна ему не был в точности известен. Грачев справился с этой задачей, а после ряда опытов нашел свой способ производства. Так появился новый оригинальный продукт — русский бакштейн, который в свое время даже предлагали назвать грачевским сыром. Своеобразие технологии позволило уже в наше время присвоить этому сыру название латвийский.

Перед революцией бакштейн и подобный ему сыр тильзит занимали по объему производства второе место после голландского.

Итак, сыры с острым вкусом. Чем же предопределяется такой вкус? Разумеется, направлением технологии, так как сырье то же — коровье молоко. Не вникая в детали, остановимся на том, что

происходит сырохранилище. Если обычно твердый сыр при созревании предохраняют от развития на нем микрофлоры, то на сырах этой группы культивируют. После посолки сыр переносят в хранилище, где созданы условия для развития на его поверхности специальных микроорганизмов, в результате чего образуется слизеобразная масса. Ее не удаляют, а периодически растирают, пока она не заполнит все неровности поверхности сыра и не станет желтой. Продукты жизнедеятельности верхностной микрофлоры проникают внутрь сыра, и он приобретает только ему присущие вкус и аромат.

Таким образом, в созревании сыров этой группы, помимо сычужного фермента и ферментов молочнокислых бактерий (что типично, как правило, для любого сыра), принимает участие и микрофлора, развивающаяся на корке, представляющая собой комплекс микроорганизмов, в том числе специальную плесень и дрожжи.

Кстати, при выработке типичных острых сыров сырную массу не уплотняют под прессом, а подвергают самопрессованию, иначе говоря, выдерживают в формах определенное время. Естественно, что при этом в ней остается больше сыворотки, чем при прессовании, и влажность готового продукта выше.

Острые сыры хороши на завтрак к кофе и чаю, как возбуждающая аппетит закуска перед обедом, они прекрасно сочетаются с пивом, сухими виноградными винами. Те, кто включает острые сыры в свой рацион, не только разнообразят его, но и обогащают.

МЯГКИЕ СЫРЫ

Благодаря своеобразному вкусу и запаху мягкие сыры можно смело причислить к деликатесам. У знаменитых поэтов и писателей мы находим подтверждение тому, что мягкий сыр может вызывать самые необычные эмоции.

Вспомним, каким увидел стол ресторана Talon молодой Онегин:

> Пред ним roast-beef окровавленный
> И трюфли, роскошь юных лет,
> Французской кухни лучший цвет,
> И Страсбурга пирог нетленный
> Меж сыром лимбургским живым
> И ананасом золотым.

Поэт не напрасно назвал этот сыр живым и вписал его в один ряд с блюдами экстра-класса. В то время лимбургский сыр считали в России деликатесом, которым старались украсить меню известные рестораторы, чтобы привлечь пресыщенную публику из «высшего света» И только *упомянув* лимбургский сыр, Пушкин увековечил творение бельгийских сыроделов.

Пикантность — отличительная особенность, как говорят, классических мягких сыров, и она должна не отпугивать, а привлекать. Проявляется пикантность в своеобразном вкусе и запахе — слегка аммиачном, грибном или остро-перечном, образующемся благодаря активному участию в созревании этих сыров, помимо молочнокислых бактерий, специфических видов микрофлоры. Поверхность многих мягких сыров покрыта тонким слоем подсохшей слизеобразной массы или плесени — и это не должно вызывать отрицательных эмоций, впечатления, что продукт начинает портиться. Плесень, применяемая при производстве мягких сыров, — так называемая культурная плесень, специально выращиваемая; ее человек заставил служить себе так же, как плесень, из которой изготовляются пенициллин или ферменты, используемые в производстве пищевых продуктов. То же относится и к микрофлоре сырной слизи.

Мягкие сыры названы так потому, что имеют, как правило, нежное, мягкое тесто, иногда даже мажущееся. Это объясняется повышенным содержанием в них жира, влаги и интенсивным распадом белка. Изготовляют мягкие сыры в основном небольшими, чтобы действие развивающейся на их поверхности

микрофлоры в течение непродолжительного времени могло охватить всю массу продукта.

В настоящее время производство этих сыров широко развито во многих странах. Больше всего их вырабатывается во Франции, которую принято считать родиной мягких сыров и где почти каждая провинция имеет свой ассортимент их. Можно сказать, что в основном из Франции распространились пикантные сыры.

В конце прошлого века представители деловых кругов России предприняли несколько поездок во Францию для изучения производства мягких сыров. Занимательно описывает свое путешествие по сыродельням этой страны Л. О. Езерская в брошюре «Изучение мягких французских сыров» (Харьков, 1896). Вскоре в России было организовано производство мягких сыров — бри, камамбера, невшателя, но широкого развития оно не получило.

Мягкие сыры хороши и как возбуждающая аппетит закуска перед обедом, и к завтраку — для бутербродов. Замечательно сочетаются они с пивом, сухим виноградным вином, можно использовать их и как десерт.

Повышенная пищевая ценность мягких сыров определяется не только увеличенным по сравнению с твердыми сырами содержанием жира, но и тем, что в них больше растворимого белка и витаминов. По научным данным, в некоторых мягких сырах, например типа дорогобужского, практически весь белок превращается в растворимые в воде соединения.

Прежде чем приступить к характеристике основных представителей мягких сыров, разделим их условно на три группы: пикантные, с кисломолочным вкусом и свежие. Эти сыры не разделяются на сорта.

ПИКАНТНЫЕ СЫРЫ

К этой группе относятся сыры, отличающиеся своеобразным острым вкусом и пикантным запахом. И первое место среди них по заслугам принадлежит *рокфору*, о котором будет рассказано позже.

Сыры с острым вкусом и пикантным запахом. Это дорогобужский, смоленский и некоторые другие сыры. Вкус и запах их, пожалуй, наиболее острые и пикантные, что является заслугой специфических видов микроорганизмов, которые развиваются в слизевой массе, покрывающей поверхность сыров во время созревания. Слизевая масса в подсушенном виде может оставаться на корке сыра перед отправкой его в продажу, а может быть и удалена, а сыр покрыт парафином.

Сыры с грибным привкусом. Обычно они покрыты слоем специально культивируемой белой плесени, которая воздействует на сырное тесто и придает ему неповторимый грибной привкус, нередко напоминающий вкус деликатесных грибов шампиньонов. Отличные десертные сыры, несомненно, понравятся даже самому «осторожному» потребителю, с опаской включающему в свой рацион новые продукты.

И среди них первенство принадлежит знаменитому камамберу, широко известному во всем мире. В 1970 г. этот сыр под названием «русский камамбер» появился в магазинах Москвы и некоторых други городов.

В мире не насчитать, пожалуй, и десяти сыров, которые могли сравниться с камамбером по своей популярности. Особенно он полюбился французам, гордящимся тем, что их соотечественница была его создательницей.

С этим сыром связано немало занимательных историй. Существует несколько версий происхождения его названия. Одна из них гласит, что в гостинице небольшого города Наполеону подали вкусный мягкий сыр. Узнав, что этот продукт местного происхождения не имеет названия, он настоял на том, чтобы сыру дали название того места, где он впервые появился. Так сыр получил название «камамбер». По другой версии создательница сыра Мария Арель назвала его так в честь веселого капрала Камамбера — героя популярной сказки.

Не столь важно, какая из этих версий верна. Мало, по-видимому, повлияло на судьбу этого сыра и то, что он, как говорят, был любимым сыром Наполеона. Отличный вкус открыл двери этому деликатесному сыру в дома миллионов французов. И вечной памяти удостоена Мария Арель: в честь ее фермерами Нормандии воздвигнут памятник с надписью: «Мария Арель— создательница сыра камамбер, 1791 г.».

Таковы типичные мягкие сыры, вырабатываемые в нашей стране. Даже скупые строки их характеристик дают понять, сколько возможностей скрыто в них для разнообразия рациона, сколько удовольствия могут они доставить каждому любителю острого, необычного. А между тем вырабатывают их в нашей стране очень мало.

Сыродельная промышленность может увеличить выработку мягких сыров, несмотря на то, что производство их доставляет немало хлопот. Малейшая оплошность, и наравне с культурной плесенью поверхность сыра покроет, как говорят, посторонняя плесень. Не досмотришь — и та же полезная плесень ухудшит качество продукта: перезрел сыр — не тот вкус. Чтобы сохранить качество этих сыров, в торговой сети должно уделяться особенное

внимание условиям их хранения и на прилавке, и на складе.

МЯГКИЕ СЫРЫ С КИСЛОМОЛОЧНЫМ ВКУСОМ

В последние годы в ряде республик появились сыры, которые по консистенции можно отнести к мягким, но они не обладают пикантными свойствами.

В нашей книге они будут представлены сырами, вырабатываемым в Латвии и известными за ее пределами. Это сыры земгальский, даугава и салдусский.

СВЕЖИЕ МЯГКИЕ СЫРЫ

Сыры, выпускаемые в продажу через 1–5 дней после выработки т. е. почти без созревания, называются свежими.

Мягкие сыры этого типа вырабатывают не только из цельного молока. Для их производства используют также обезжиренное молоко и пахту — ценные в пищевом отношении продукты, получаемые при изготовлении сливок и масла.

Свежие сыры бывают соленые, сладкие, острые, с пряностями разной жирности и формы. История многих из них тесно связана с национальными традициями. В каждом регионе, где развито молочное хозяйство, издавна в домашних условиях изготовляют творожные сыры, сдабривая их различными добавками. В настоящее время производство таких сыров налажено на промышленных предприятиях. Они пользуются немалым спросом у населения. Их изготовляют значительно больше, чем мягких пикантных. Поскольку свежие сыры должны быть быстро реализованы, выработка их организована в основном на городских молочных заводах или других предприятиях молочной промышленности, производящих продукцию для потребления на месте.

К свежим мягким сырам относятся, в частности, сливочные. Они сравнительно давно известны в нашей стране, но массовое производство их налажено лишь в последние годы. Благодаря высоким вкусовым свойствам их можно отнести к десертным сырам.

В Прибалтийских республиках широко распространены молочные продукты с пряностями: простокваша и творожные изделия с корицей, сыр с тмином. Свежий мягкий сыр с тмином в Латвии известен под названием кименю.

РАССОЛЬНЫЕ СЫРЫ

Широко распространенные на юге нашей страны, вырабатываемые здесь с глубокой древности, о чем свидетельствуют найденные при археологических раскопках специальный инвентарь и приспособления, рассольные сыры можно назвать национальным продуктом народов Кавказа. И тот факт, что в настоящее время подобные сыры изготовляются на Украине, в Молдавии, в Средней Азии, во многих районах средней полосы РСФСР, не подвергает сомнению верность этого заключения, а лишь подчеркивает, что как шашлык, сациви, чебуреки — национальные блюда народов юга — вошли в рацион питания многих других народов, так и рассольные сыры нашли любителей далеко от Кавказа, в разных районах страны.

Эти сыры в отечественном ассортименте занимают видное место, и вырабатывают их значительное количество, больше, например, чем мягких сыров.

Не так давно почти в каждом крестьянском хозяйстве, в частности Грузии, Армении, изготовляли рассольные сыры. Ассортимент их разнообразен, перечислить все названия довольно трудно. Распространены были так называемые бурдючные и горшечные сыры. Первые созревали в бурдюках-мешках, сделанных из овчины; вторые — в кувшинах-горшках, которые нередко на время созревания сыра закапывали в землю. Да и сейчас рассольные сыры изготовляются сельскими жителями Кавказа.

Производство большинства из них освоено в заводских условиях.

Что же характерно для этой группы сыров?

Если говорить о технологических признаках, то это созревание и хранение в рассоле (все предшествующие операции подобны тем, которые применяются при выработке других сыров) — отсюда и их название. При производстве рассольных сыров часто используется овечье, козье молоко или смесь его с коровьим.

Что касается органолептических признаков, то главные из них — повышенное содержание соли, отсутствие корки, острый вкус, плотное, несколько ломкое тесто в основном белого цвета (все это предопределяется главным образом тем, что сыр созревает в рассоле).

Это общие признаки. Но если мы пройдем по нашему выставочному залу, то заметим различия в форме, а если продегустируем рассольные сыры, то обнаружим своеобразие

вкуса и консистенции отдельных их видов. Эти сыры, как правило, не парафинируют, и они выделяются своей первозданной белизной. Наряду с обычными низкими цилиндрами и брусками с квадратным основанием находим здесь головки в виде двух усеченных конусов, соединенных широкими основаниями, совсем низкие цилиндры, напоминающие лепешки и др.; сыр; крупные — массой 6 кг и небольшие — массой 300 г; сильно и умеренно-соленые; с острым и нежным кисломолочным вкусом; с нежным, ломким, слоистым и волокнистым тестом; сыры полножирные и маложирные.

Эти сыры не разделяются на сорта. К рассольным сырам относится и брынза.

У народов Закавказья, где особенно распространен рассольный сыр, существуют свои традиционные способы его потребления.

У грузин, например, большой популярностью пользуется *хачапури* — пирожки из нежного теста с начинкой из сыра. В домашних условиях хачапури делают в виде лепешки диаметром до 20 и высотой до 3 см. Это изделие распространено и в Армении. Рецепт его мы предлагаем читателю на стр. 133.

Армяне едят сыр в основном с *лавашем* — тонкими лепешками длиной до 70 и шириной до 50 см, массой до 250 г. В лаваш завертывают сыр с зеленью: эстрагоном, базиликом, кресс-салатом, прасом (по вкусу напоминающим чеснок), зеленым луком.

В Армении потребляют сыр и с пловом из эришты (подобие макарон домашнего приготовления). Готовят и такое блюдо: в кастрюлю складывают послойно (4–5 слоев) лаваш и сыр, заливают горячей водой, через 30–40 мин сливают воду и содержимое поджаривают на сливочном или топленом масле.

В Азербайджане едят сыр *мотал* с национальным хлебом и зеленью.

Конечно, способы использования рассольных сыров в рационе не ограничиваются приведенными. В книге дано немало рецептов вкусных блюд с этими сырами, в частности с брынзой.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ СЫРЫ

Почти каждая народность, населяющая нашу необъятную страну, имеет свои, молочные продукты, которые, зародившись в глубине веков и выдержав испытание временем, дошли до наших дней под названием национальных. Многие из них, долгие годы изготовлявшиеся в домашних условиях, освоены промышленными предприятиями и, несмотря на изменение условий производства, сохранили свой национальный колорит. А некоторые нашли широкий круг потребителей далеко за пределами тех районов, где они впервые возникли, возможно, еще у очага, сложенного из нескольких камней. Это можно сказать, например, о кефире, неизвестно когда впервые полученном в аулах горного Кавказа, а сейчас распространенном во всех республиках нашей страны и пользующемся большой популярностью во многих странах Европы, да и не только Европы. И о ряженке — национальном кисломолочном продукте украинцев, который включили в свой рацион и русские, и белорусы, и народы, населяющие некоторые другие республики Советского Союза.

В ассортименте национальных продуктов немалое место занимают и сыры. Причем они, как правило, имеют более яркую национальную окраску, определяемую и климатическими условиями, и народными традициями.

А такие национальные продукты Закавказья, как рассольные сыры, в настоящее время представляют отдельную, довольно значительную группу в ассортименте отечественного сыроделия, поэтому о них рассказано отдельно.

Автор не задавался целью описать национальные сыры, известные в каждой союзной или автономной республике, в каждой автономной области или национальном округе. Перечень их в этой книге ограничен всего несколькими освоенными промышленностью видами, но действительно самобытными, оригинальными.

На нашей выставке национальные сыры выделяются и необычной формой, и непривычными структурой и цветом сырной массы, и особенно вкусом и запахом.

Что же это за сыры? Это тминный и творожный сушеный (Литва), клинковый (Белоруссия), ехегнадзорский (Армения), кабардинский копченый, иремшик (Казахстан). Подробнее о них будет рассказано в следующем разделе.

Национальные сыры, за исключением литовского тминного, не разделяются на сорта.

ПЛАВЛЕНЫЕ СЫРЫ

Плавленый сыр — продукт сравнительно новый. Начало производства его принято относить к 1911 г., когда он впервые был выработан в швейцарском городе Тун.

В СССР производство плавленого сыра было организовано в 30-х годах, сначала на Московском, затем на Ленинградском и Ростовском заводах. В те годы выработка его была незначительной, но она быстро росла и в 1982 г. превысила 217 тыс. т, а это немногим меньше трети всего производства сыра в стране.

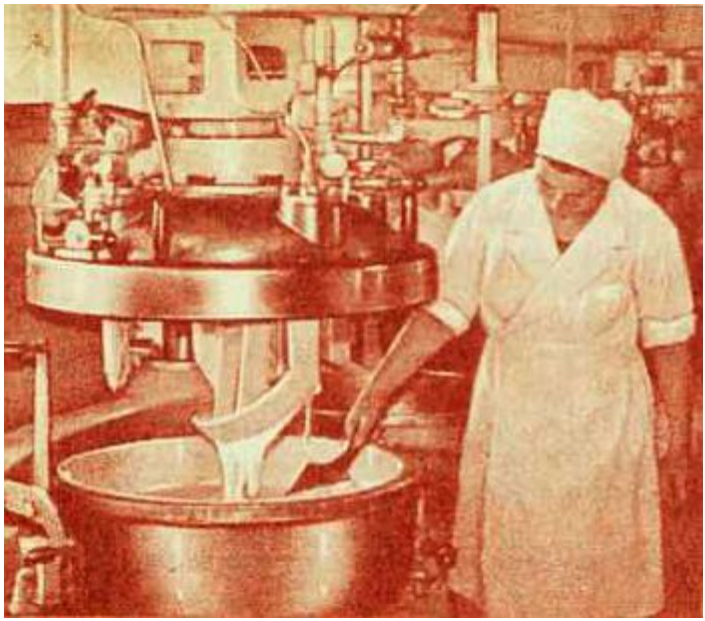
Такой рост выпуска плавленого сыра объясняется тем, что он пришелся по вкусу миллионам потребителей.

Пройдем еще раз по нашей выставке. Стенды с плавленым сыром, где представлено более 40 видов его, привлекают внимание разнообразием экспонатов и обилием красок. Бруски, секторы сыра в блестящей фольге, белые коробочки из полистирола, жестяные банки, картонные коробки с наборами, сыр в виде больших колбас.

Приглядевшись к ярким этикеткам, обращаешь внимание на разнообразие жирности плавленых сыров. По этому показателю они разделяются на сливочные (60 % жира), жирные (40, 45, 50 и 55 % жира) и полужирные (30 и 20 % жира). Дегустация позволяет сделать вывод о широкой вкусовой гамме их, различной консистенции и цвете.

Высококачественные молочные продукты — сычужные жирные и нежирные сыры, брынза, творог, сливочное масло, а также сметана, сухое молоко, сухие и свежие сливки — вот основное сырье для выработки плавленых сыров. Но при этом шире, чем при производстве любого другого молочного продукта, используются вкусовые добавки — продукты моря и мясные копчености, грибы, какао и кофе, сахар, а также пряности и специи — перец и гвоздика, тмин, лук, томат и др. Отсюда и широта вкусового диапазона плавленых сыров — от острого до сладкого, и разнообразие их цвета — от слегка кремового до оранжевого, зеленоватого.

Любым потребительским требованиям удовлетворяет и консистенция — от плотной, когда сыр можно нарезать кусочками, до кремобразной, позволяющей намазывать его на хлеб, как масло. Плавленые сыры не разделяются на сорта.



В этих котлах готовится плавленый сыр

Хотя специальный раздел книги посвящен пищевой ценности сыра, здесь уместно сказать несколько слов на эту тему, учитывая своеобразные свойства плавленого сыра.

Плавленый сыр содержит до 24 % белков, до 27 % жира, различные соли, жиро- и водорастворимые витамины и микроэлементы (цифры приведены в расчете на сухие вещества сыра). Белков и жира в плавленом сыре немного меньше, чем в сычужном. Белки в этом сыре в основном молочные, в отдельных видах его имеются также мясные и рыбные белки, которые вводятся с вкусовыми добавками. Но дело не только в количестве белков, но и в их качестве. Белки плавленого сыра усваиваются полностью, как яичный белок.

Плавленый сыр — источник витаминов А и группы В. Плавление при сравнительно невысокой температуре не вызывает разрушения витаминов сырья. Кроме того, в этот сыр можно вводить дополнительное количество витаминов, а также обогащать его другими веществами, повышающими диетические свойства и питательность продукта.

Частицы жира в плавленом сыре намного мельче, чем в сычужном, что повышает его усвояемость.

Производство плавленых сыров своеобразно и не имеет ничего общего с описанным в разделе «О том, что когда-то было секретом». Кратко остановимся на этом.

Процесс производства на заводе плавленых сыров начинается

с подготовки для плавления молочных продуктов. Очищенный от корки сычужный сыр измельчают, благодаря чему он плавится быстро и равномерно. Измельченные сыр, брынзу загружают в плавильные котлы, сюда же вводят сливочное масло, специальные соли, которые улучшают плавление, вкусовые добавки — все, что нужно по рецептуре. При температуре 75–95 °С происходит быстрое плавление, что способствует сохранению вкусовых свойств исходного сыра, и одновременно пастеризация. Примерно через 20–25 мин из котла выпускают расплавленную, похожую на густой мед сырную массу.

Что происходит с ней дальше? Она поступает в бункер фасовочного автомата. Сформованный в гнезде вращающегося круглого стола автомата пакет из фольги подводится под дозатор и наполняется сырной массой. Еще поворот стола — и на пакет опускается листок фольги, который становится как бы его крышкой. Специальный механизм мягко ударяет по пакету, подпрессовывая его, и через несколько мгновений он выталкивается на транспортер.

В автомате же особый механизм незаметно для глаза наклеивает на фольгу этикетку. Значительная часть плавленых сыров выпускается в фольге с напечатанной на ней этикеткой.

Плавленый сыр еще очень мягок, пакет можно легко сжать пальцами. Соответствующую плотность он приобретает после охлаждения.

…Разгружается один из плавильных котлов. Выпускаемая из него масса не желтого цвета, а темно-коричневого. Это шоколадный сыр.

Шоколадная масса также попадает в бункер фасовочного автомата. Однако на конвейере оказывается не прямоугольные, а треугольные бруски сыра массой 30 г. Готовится набор для «Ассорти». В красиво оформленных коробках — треугольные брусочки плавленого сыра различных видов, в том числе и шоколадный.

Проходим дальше. Работницы укладывают в ящик небольшие жестяные банки с этикеткой. Рядом полуавтомат фасует расплавленную, приготовленную из высококачественного сыра массу. На закаточной машине банки герметически закрываются крышками и затем выдерживаются при температуре пастеризации. В этих банках по 100 или 250 г пастеризованного сыра.

На транспортере белые полистироловые коробочки с красочно оформленной крышкой. Это плавленый сыр «Янтарь» — хорошо известный продукт высокого класса. Специальный автомат выдает в стаканчик точно 100 г сырной массы.

Сколько же порций плавленого сыра массой 30, 62,5, 90, 100 г ежедневно поступает в магазины, если завод вырабатывает тонны, а то и десятки тонн продукта в смену! И среди них — много видов плавленого сыра.

По вкусу и консистенции плавленые сыры можно разделить на следующие группы: ломтевые, колбасные, пастообразные, сладкие, консервные, для первых и вторых блюд (к обеду).

ЛОМТЕВЫЕ СЫРЫ

Разные по содержанию жира, виду используемого сырья и в какой-то мере по характеру производства сыры эти объединяются в одну группу по общему признаку — сравнительно плотной консистенции. Благодаря эластичному, некрошливому тесту, их легко нарезать на кусочки, которые по аналогии с сычужными твердыми сырами иногда называют ломтиками.

При выработке ломтевых сыров применяются в зависимости от вида сыра жирные и нежирные сычужные сыры, творог и брынза, сухое Цельное или обезжиренное молоко, сметана; и во всех случаях главным жировым компонентом является сливочное масло.

Основу этой группы составляют так называемые видовые сыры, сыры типа городского и сыры с вкусовыми добавками. Они выпускаются в мелкой фасовке — по 30, 62,5, 90 и 100 г.

Видовые сыры. Так часто называют группу плавленых сыров, соответствующих по названию и вкусовым свойствам сычужным сырам, из которых они вырабатываются. К ним относятся советский, российский, костромской, голландский, чеддер и латвийский. Для производства их используют в незначительном количестве и сыры, вырабатываемые из обезжиренного молока, так называемые нежирные.

Жирность этих сыров 40–45 %.

Сыры типа городского. Сыры этого типа наиболее распространенные. При изготовлении их используются наряду с полножирными сыром и брынзой нежирные белковые молочные продукты — сыр, творог, вырабатываемые из обезжиренного молока. Примерно 10 % составляет в рецептуре сливочное масло.

Сыры с вкусовыми добавками. На первый взгляд необычное сочетание: сыр и мясные копчености, сыр и томат, укроп и перец. А на поверку — отличные плавленые сыры.

Чем же определяется их высокое качество? Прежде всего тем что их вырабатывают из зрелых сычужных сыров, в основном мелких — голландского, пошехонского, ярославского, костромского, обладающи хорошим вкусом и запахом, добавляя

небольшое количество нежирного сыра, брынзы и в качестве главного жирового компонента — сливочное масло. Эти продукты, которые сами по себе дают высокс качественный плавленый сыр, сочетаются либо с мясными копченостями либо со специями и пряностями — перцем, укропом, сельдереем томатным соусом.

Таким образом, сыр, состоящий из большого количества молочного белка и жира, обогащается в одном случае мясным белком и жиром в другом — ароматическими веществами, носителями витаминов. Все эт повышает пищевую ценность и улучшает вкус продукта.

В зависимости от вкусовых добавок различают плавленый сыр копчеными мясопродуктами, с перцем, со специями, с томатным соусом.

Сыр этот фасуют в пакеты из фольги преимущественно по 62,5 и 100 г.

Срок хранения плавленых сыров с вкусовыми добавками не более 2 месяцев.

КОЛБАСНЫЕ КОПЧЕНЫЕ СЫРЫ

Батон в оболочке, напоминающий колбасу, покрытый парафиновой смесью, диаметром 6–8 см, длиной 20–30 см — таков внешний вид представителя группы копченых сыров. На участке изготовления его вы замечаете шприц-машину, подобную тем, которые применяются при выработке мясных колбас. В нее поступает расплавленная сырная масса и подается в оболочки из кутизина, пергамента, целлофана. Батоны сыра коптят. Масса одного батона — до 2 кг.

В группу входят в основном колбасный копченый сыр без вкусовь добавок, сыр с перцем, тмином и особый.

ПАСТООБРАЗНЫЕ СЫРЫ

Любителям плавленых сыров хорошо известны такие из них, как «Янтарь», «Дружба», «Волна», «Лето», «Невский», «Рокфор», «Кисломолочный», упакованные в коробочки из полистирола и фольгу.

Нежная, мажущаяся консистенция, близкая к консистенции сливочного масла, — вот их главная особенность, поэтому они и называются пастообразными.

Не вникая в подробности, скажем, что нежная консистенция предопределяется своеобразием технологии, характером продуктов, подбираемых для плавления, и несколько

повышенным содержанием влаги.

Удачная комбинация высококачественных молочных продуктов зрелых сычужных сыров с хорошим вкусом и запахом, брынзы, творога сливок, сметаны, сгущенного и сухого обезжиренного молока и пахты, применение вкусовых добавок, даров моря, томатопродуктов и специи способствуют тому, что каждый из этих плавленых сыров имеет свой, особый вкус, что в сочетании с нежной консистенцией создало им репутацию отличных продуктов.

Кстати, все эти сыры, как правило, острые, что объясняется и видом сырья для плавления, и характером вкусовых добавок. Содержание жира в них достаточно высокое (до 60 %).

Условно эти сыры можно разделить на две подгруппы — сливочные и сыры типа «Дружба».

Сливочные сыры. Эти сыры отличаются от других плавленых повышенным содержанием жира (60 %), что и отражено в их названии. Основным сырьем для выработки их являются жирные сычужные сыры высокого качества.

К сливочным сырам относятся «Янтарь», «Угличский», «Невский», «Коралл».

Сыры типа «Дружба». В группе пастообразных условно можно выделить сыры «Дружба» и некоторые другие («Лето», «Волна», «Кисломолочный», рокфор), хотя они различаются и жирностью, и набором сырья, и, разумеется, вкусовыми свойствами. Объединяющим их признаком является нежная мажущаяся консистенция.

СЛАДКИЕ СЫРЫ

Чем-то напоминающие кондитерские изделия, эти сыры образуют еще одну оригинальную вкусовую группу. Сахар, какао, кофе, фрукты, ванилин в сочетании с сыром и творогом дают прекрасный продукт, который особенно полюбился детям. Не только сладким вкусом, но еще и набором продуктов для плавления отличаются описываемые сыры от других плавленых. Основным белковым компонентом в них является жирный и нежирный творог (30–40 % к количеству всей смеси), причем творог совершенно свежий, с низкой кислотностью и чистым вкусом. Сычужного сыра используется всего около 5 %. Жировые компоненты — сливки и сливочное масло. Сахара добавляется до 30 %.

Технология производства имеет свои особенности. Так, чтобы плавленый сыр имел хорошую консистенцию, сырную массу гомогенизируют и добавляют в нее стабилизатор — агар-агар или

желатин.

Приятный сладкий вкус и нежная консистенция — характерные свойства сладких пластических сыров. К ним относятся «Шоколадный», «Кофейный», «Фруктовый», а также не так давно освоенные производством «Омичка», «Сказка», «Сластена», «Золушка», «Медовый» и «Мятный». Жирность их от 20 до 50 %, влажность 33–45 %.

Сладкие пластические сыры фасуют по 30, 62,5 и 100 г, хранят их не более 30 дней.

КОНСЕРВНЫЕ СЫРЫ

В далеком плавании, в геологической экспедиции или туристическом походе эти сыры, имеющие хороший вкус и сохраняющиеся длительное время, как нельзя кстати. Да и дома не окажется лишней банка консервного сыра.

При производстве их для плавления используются отборные сычужные сыры, высокого, качества сливочное масло. Расплавленная сырная масса, полученная при более высокой температуре (90–95 ˚С), чем при обычном плавлении, фасуется в консервные банки емкостью 100 и 250 г, предварительно обработанные паром и выстланные пергаментом.

Герметически закрытые банки пастеризуют при 80 ˚С. Так изготовляют пастеризованный плавленый сыр.

СЫРЫ К ОБЕДУ

В стеклянных баночках емкостью 225 г, герметически закрытых жестяными крышками, в пакетах из фольги с красочными этикетками — сыры к обеду: к овощным блюдам, к макаронным, с белыми грибами или с луком — для супа.

Итак, еще одна группа плавленых сыров, отличающаяся от всех описанных не только вкусовыми свойствами, но и способом потребления их, конечно, можно применять и для бутербродов, но основное назначение этих сыров — приправа для приготовления первых и вторых блюд. Благодаря пикантному вкусу, вызывающему аппетит, эти сыры прекрасно сочетаются с овощами, макаронами и даже мясом. Он хорошо растворяются в воде.

Основными белковыми компонентами этих продуктов являются голландский, костромской или другие жирные сыры (35–45 %), жировыми компонентами — сливочное масло и сметана.

В последние годы увеличивается производство, расширяется

ассортимент плавленых сыров с пониженным содержанием жира (30 и 20 и повышенным содержанием молочного белка (столовый, особы «Орбита», колбасный копченый и многие другие). Организуется выпуск нежирных высокобелковых плавленых сыров («Южный», «Деликатный», «Солнышко», «Полярный») с добавлением свеклы, тыквы, корицы.

* * *

Вот и закончилось наше путешествие по воображаемой выставке. В следующем разделе читатель найдет справочные сведения о любол из интересующих его сыров. Для удобства пользования справочником названия сыров даны в алфавитном порядке. Плавленые сыры отмечень пометкой — (пл.).

Справочник потребителя сыров

Адыгейский. Мягкий сыр, содержащий 45 % жира, 60 % влаги, 2 % соли. Низкий цилиндр диаметром 18–22, высотой 5–6 см, массой 1–1,5 кг. Корка его морщинистая со следами прутьев или гладкая с желтыми пятнами на поверхности. Следы прутьев образуются тогда, когда сырную массу выкладывают для формования не в металлические формы, а в конические плетеные корзины. И еще одна особенность производства адыгейского сыра — молоко пастеризуют при высокой температуре (93–95 °С), благодаря чему в сыр переходят, кроме казеина, и сывороточные белки; заквашивают его в основном кислой молочной сывороткой, получаемой в сыроделии.

Вкус сыра пряный, слегка кисловатый, с выраженным вкусом и запахом пастеризации; тесто в меру плотное, нежное; цвет — от белого до слегка кремового, с кремовыми пятнами на разрезе; рисунок — в виде глазков неправильной формы, но его может и не быть. Это свежий сыр, реализуемый на следующий после изготовления день.

Выпускают адыгейский сыр и копченым с содержанием соли 4 %. Он поступает в продажу через 4 дня после изготовления.

Вырабатывается в РСФСР, Украинской и Казахской республиках. На сорта не разделяется.

Адыгейский сыр пользуется большой популярностью.

Алтайский. Это младший брат швейцарского сыра. Форма его та же, что и у швейцарского, но размеры меньше. Низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью, высотой 10–13, диаметром 30–40 см, массой 12–20 кг.

Вкус алтайского сыра слегка сладковатый, пряный, но более острый, чем у швейцарского и советского. Пластичное тесто слабо-желтого цвета украшено глазками круглой или овальной формы. В отличие от швейцарского корку этого сыра покрывают парафином.

В алтайском сыре содержится не менее 50 % жира, не более 42 % влаги, 1,5–2,5 % соли. Он выпускается в продажу в возрасте не менее 4 месяцев.

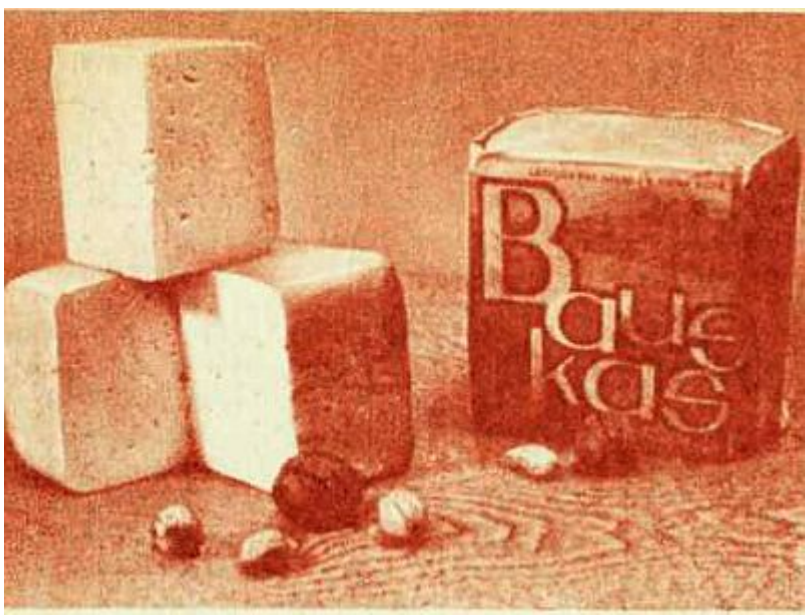
Алтайский сыр появился позже советского. В производстве его соединены элементы технологии швейцарского и советского сыров. Вырабатывается он главным образом в Алтайском крае.

Швейцарский или советский сыр всегда можно заменить алтайским.

Бауский. Вырабатывается в Латвии. Выпускается в продажу в возрасте 10–15 дней.

Сыр относится к группе мягких, у него белая с легким кремовым оттенком корочка, бело-кремовое, в меру эластичное тесто и кисломолочный, слегка острый вкус. Жирность сыра 50 %. Имеет форму прямоугольного бруска,

Бийский. Этот новый сыр, созданный на Алтае, близок к сырам типа швейцарского и советского. У него слегка пряный вкус, пластичная консистенция, рисунок состоит из глазков круглой или овальной формы разного диаметра. По форме сыр представляет собой брусок с квадратным основанием (размер стороны 26–28 см), высотой 12–15 см, массой 8—11 кг. Жирность его 45 %, влажность — 38–40 %, содержание соли составляет 1,2–1,8 %.



Сыр бауский

Созревает этот сыр всего 2 месяца (советский 3 месяца), что позволяет на тех же площадях увеличить выпуск продукта, пользующего повышенным спросом. Вырабатывается на Алтае.

Брынза. Самый распространенный рассольный сыр, пользующий большой популярностью. Брынзу можно приобрести в магазинах многих городов, далеко от тех мест, где ее впервые начали изготовлять. Производство брынзы организовано сейчас почти во всех союзных республиках. Больше всего ее вырабатывают в Азербайджане и Армени в южных районах РСФСР и Украины.

Брынзу можно назвать национальным продуктом и болгар, и

румун, значительное количество ее изготовляется в Венгрии и Югославии.

Раньше брынза была грубовата, и многие потребители, в частности жители центральных районов, предпочитали менее острую и более нежную по консистенции болгарскую. Затем технологию брынзы усовершенствовали и качество ее значительно улучшилось.

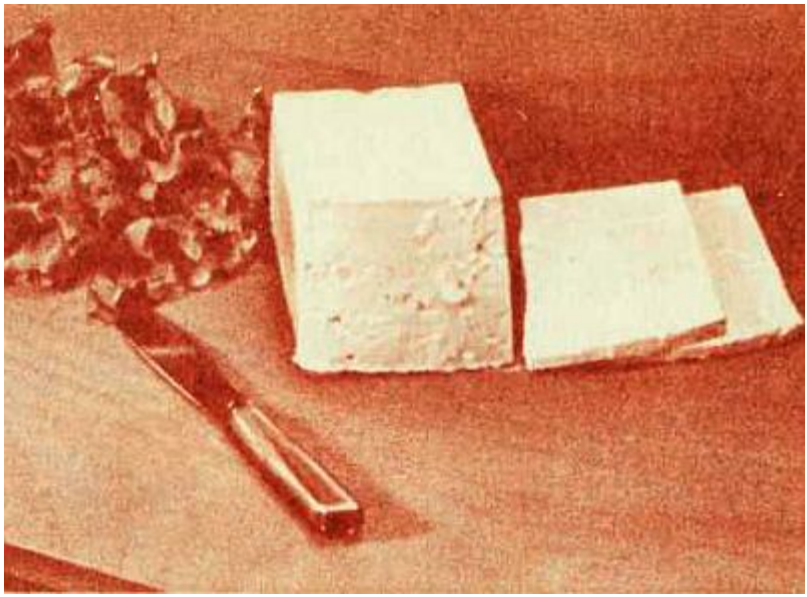
Брусок с квадратным основанием 11х11 см, высотой 9 см, массой 1,2–1,5 кг, без корки, с ровной поверхностью белого цвета — такой внешний вид брынзы. Брусок может быть разделен на две части по диагонали. Вкус брынзы чистый, кисломолочный, в меру соленый (количество соли не превышает 4,5 %, в других рассольных сырах оно може достигать 7 %). Тесто брынзы нежное, умеренно плотное, слегка ломкое. На разрезе поверхность гладкая с небольшим количеством пустот, щелей, глазков.

В брынзе содержится не менее 50 % жира, не более 53 % влаги. Срок ее созревания 20 дней.

В настоящее время большая часть брынзы вырабатывается из коровьего молока. Раньше для производства ее использовалось главны образом овечье молоко.

Область применения брынзы в рационе довольно широка. Особенно привлекательны блюда южан, в которых она сочетается со свежими овощами.

Буджакский. Сыр имеет кисломолочный, слегка острый вкус, нежное, пластичное тесто, допускается небольшая ломкость, на разрезе — отдельные глазки круглой, овальной или угловатой формы, но их может и не быть.



Брынза

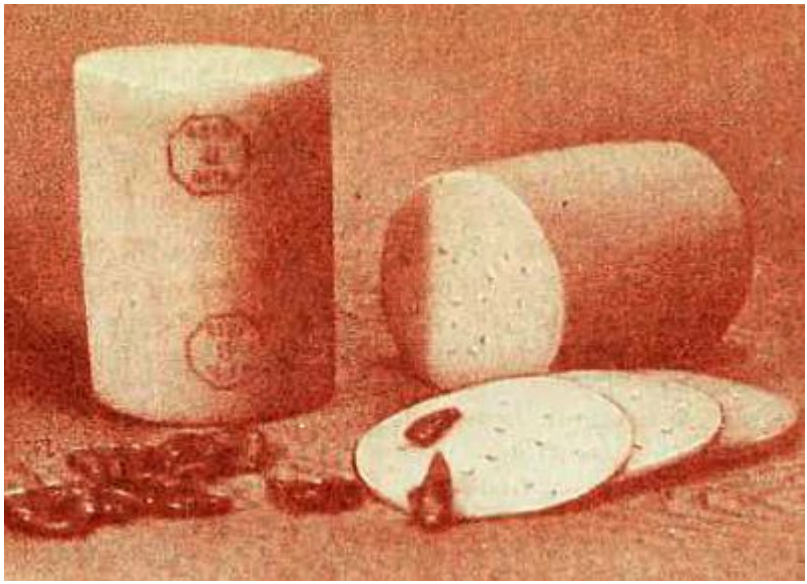
Представляет собой брусок с квадратным основанием (размер стороны 23–24 см), высотой 8–9 см, массой 5–6 кг. Выпускается в продажу в возрасте 15 дней, на сорта не разделяется. Вырабатывается в Молдавии. В сыре содержится 55 % жира, 50 % влаги, 2–3 % соли.

Буковинский. Относится к мелким твердым сырам. Технология разработана на Украине, где выпуск его составляет около 7 тыс. т. Производят этот сыр также в РСФСР, Литве, Белоруссии.

Буковинский сыр поступает в продажу в виде высокого цилиндра (диаметр 12–14, высота 40–45 см, масса 4–6 кг) и прямоугольного бруска (длина 24–30, ширина 12–15, высота 9—12 см, масса 2,5–6 кг). Жира в нем содержится 45 %, влаги 44, соли 2,5 %.

Вкус и запах сыра умеренно выраженные сырные, слегка кисловатые; тесто нежное, пластичное; рисунок в виде глазков круглой, овальной или неправильной формы разного диаметра. Созревает он в течение 30 дней, на сорта не разделяется.

Валмиерский. Вырабатывается в Латвии. По внешнему виду это небольшой, немного удлиненный цилиндр массой до 1 кг. Созревает в течение 45 дней. Вкусовые особенности его типичны для сыра типа голландского. Содержание жира 45 %, соли не более 3 %. На сорта не разделяется.



Сыр валмиерский

«Волна» (пл.) При изготовлении этого пастообразного плавленого сыра наряду с голландским, костромским, ярославским сырами применяется острый (латвийский и др.), что придает ему слегка аммиачный привкус. Этот сыр острее «Дружбы» и «Лета». Остальные показатели те же: жира 55 %, влаги 52, соли 2 %.

Восточный. Этот новый твердый сычужный сыр подобен качкавалу, который ведет свою родословную со времен Древнего Рима и сейчас пользуется большой популярностью, в частности, в Болгарии и ряде других стран восточной Европы. С точки зрения технологии он в какой-то степени близок к чеддеру: сырная масса также подвергается так называемой чеддеризации, выдержке при определенной температуре для усиления действия молочнокислой микрофлоры, вносимой в молоко в виде закваски. Еще одной особенностью технологии является плавление измельченной сырной массы в хорошо нагретом растворе поваренной соли. Выработка восточного сыра впервые была организована на Алтае сейчас его выпускают также в Азербайджане и Молдавии.

Это низкий цилиндр диаметром 26–32, высотой 11–14 см, массой 6–9 кг, покрытый полимерной пленкой. Вкус и запах умеренно выраженные сырные, с привкусом пастеризации, тесто пластичное, допуск ется легкая мучнистость и слоистость. Рисунка, как правило, нет. Содержание жира 45 %, влаги 43–46 %, соли до 2,5 %. Срок созреванс 45 суток. На сорта не

разделяется.

Выруский. Подобен российскому сыру, но жирность его ниже — 30 %. Относится к полутвердым сырам. Вкус его слабовыраженный сырный кисловатый; тесто пластичное, слегка ломкое при изгибе; неравномерный рисунок состоит из глазков угловатой и щелевидной формы, внешнему виду это низкий цилиндр диаметром 34–36, высотой 12–16 см, массой 11–15 кг. Влаги в нем содержится 49–51, соли 1,5–2 %. Срок созревания 45 суток. На сорта не разделяется.

Вырабатывают его в Эстонии (здесь он и получил свое название имени города Выру, в котором находится крупный сыродельный комбинат страны), а также в РСФСР и Белоруссии,

Геленджикский. Этот свежий мягкий сыр вырабатывают на Северном Кавказе. Небольшие прямоугольные бруски его массой 0,5 и 1 кг без корки имеют белый или слегка кремовый цвет. Нежное, слеги ломкое тесто отличается приятным кисломолочным вкусом и запахом.

В сыре содержится не менее 50 % жира, не более 62 % влаги, 1 % соли. Он может выпускаться и со специями. Поступает в магазин через сутки после выработки.

«Голландский» (пл.). Основным сырьем для его выработки являются голландский, костромской и некоторые другие сыры этого типа, а так же небольшое количество нежирного сыра. В рецептуру входит сливочно масло. Вкус и запах сыра выраженные сырные, слегка кислсватые, консистенция пластичная, немного упругая. Жиров в нем содержится 45 % влаги 51, соли 2,5 %.

Голландский брусковый. Отличается от голландского круглого (см. ниже) не только формой (прямоугольный брусок со слегка округленными гранями и выпуклыми боковыми поверхностями), но и другим свойствами. Вкус его менее острый, консистенция более нежная, жира в нем меньше (45 %), влаги немного больше (44 %). Тесто украшают разной формы глазки.

Различают сыр большого и малого размера. Длина большого бруска до 30, ширина до 1 5 и высота до 12 см, масса 5–6 кг. Размеры малого бруска соответственно 18, 12 и 8 см, масса 1,5–2 кг.

Голландский круглый. Этот сыр известен в нашей стране примерно 150 лет. Его путь начался с помещичьих сыроварен, затем он стал продуктом артелей, а потом и полупромышленных предприятий. Перед революцией его изготовляли в Ярославской, Костромской, Рязанской, Смоленской, частично в Тверской, Новгородской, Владимирской губерниях, на Кавказе; позже, чем в других районах, производство этого сыра было организовано в Сибири.

Русские мастера-умельцы, освоив пришедшую из Голландии технологию эдамского сыра и затем усовершенствовав ее, стали вырабатывать продукт, который на международном рынке не без успеха конкурировал с сыром из самого г. Эдама.

Изменения, внесенные в производство в старое и советское время, позволяют говорить о своеобразии технологии голландского сыра в нашей стране. А то, что за ним оставалось старое название, объясняется, по-видимому, желанием сохранить непрерывность его истории и привязанность покупателей.

Голландский сыр — один из наиболее популярных. Вкус и аромат его, как говорят специалисты, чистые, выраженные сырные, свойственные данному сыру, с остротой и легкой кисловатостью, очень приятные. Тесто пластичное, и если ломтик сыра подчас ломается при изгибе, то это вовсе не недостаток. Хороший голландский сыр на разрезе имеет рисунок из глазков круглой, слегка сплюснутой или угловатой формы. В продажу он поступает в возрасте не менее 2,5 месяца, но дольше выдержанный обладает более выраженным и острым вкусом, а глазки его бывают подчеркнуты аппетитно поблескивающей слезой. Тонкую корку покрывают парафином. Это единственный сыр, имеющий форму слегка удлиненного или сплюснутого шара высотой 10–16, диаметром 13–15 см. Масса головки 2–2,5 кг.

Голландский круглый сыр содержит 50 % жира, т. е. больше, чем многие другие сыры этой группы, примерно 43 % влаги. Количество соли в нем больше, чем в сырах типа швейцарского, и оно достигает 3,5 % — это играет свою роль в образовании острого вкуса.

Голландский круглый сыр сейчас вырабатывается в ряде республик, в РСФСР производство его наиболее распространено в Костромской области.

Голландский «лилипут». Шарик, напоминающий небольшое ядро, Диаметром до 8 см, массой до 0,5 кг. Положить его рядом с кругом Швейцарского сыра — и название тотчас будет оправдано.

В сыре «лилипут» содержится столько же жира, влаги и соли, сколько, и в голландском круглом. И вкусом, и консистенцией «лилипут» почти не отличается от голландского. Но «поспевает» он быстрее — через 35 дней после выработки поступает в продажу, т. е. на 40 дней раньше, чем его крупный собрат.

Нарезанная от центра дольками головка этого сыра украсит любой закусочный стол.

Горный. Этот новый сыр относится к группе крупных твердых, как Советский и другие. Особенности его в том, что он обогащен микроэлементами — марганцем, кобальтом, цинком, медью и созревает всего за 2 месяца.

Вырабатывают сыр в виде бруска длиной 36–39, шириной 16–17 высотой 12–13 см, со слегка срезанными гранями и выпуклыми бока выми поверхностями, массой 7,5–9 кг. Вкус сыра выраженный сырный слегка пряный; тесто плотное, пластичное; рисунок в виде глазков круглой или овальной формы, разной величины, но его может и не быть. В сыре содержится 50 % жира, 40 % влаги, 1,3–1,6 % соли. На сорта не разделяется. Вырабатывается на Алтае.

Городской. Мягкий сыр, выпускается в продажу без созревания. Имеет вид прямоугольного бруска массой 0,1, 0,25 и 0,5 кг.

По внешнему виду это мягкая сырная масса с чистым кисломолочный вкусом, с нежным тестом белого или слегка желтоватого цвета. В нея содержится 40 % жира, 62 % влаги, 1 % соли. Вырабатывается на Украине.

«Городской» (пл.). При выработке этого плавленого сыра используется в основном нежирный сыр и в меньшем количестве — жирный типа голландского.

Вкус сыра острый, с легкой кисловатостью, тесто пластичное, даже немного мажущееся, цвет от белого до светло-желтого. Содержание жира 30 %, соли 2,5 %, фасуют его в алюминиевую фольгу по 100 г

Грузинский. Технология этого сыра разработана грузинскими учеными, и вырабатывается он только в Грузии.

Низкий цилиндр диаметром до 28 см, высотой до 12 см, массой 4–6 кг.

Грузинский сыр обладает основными признаками типичного рассольного. В нем содержится 40–50 % жира, до 50 % влаги, от 4 до 7 % соли. В отличие от других рассольных сыров он имеет слегка кисловатый вкус и более нежную консистенцию. Это объясняется тем, что созревает он не в водном рассоле, а в рассоле, приготовленной на молочной сыворотке.

Даугава. Сыр, обладающий кисломолочным вкусом, нежным, мягкия тестом с рисунком, состоящим из неравномерно распределенные глазков неправильной формы.

В сыре содержится 30 % жира, 50 % влаги, 2,5 % соли. Созревает он не менее 25 дней и должен быть реализован в течение 15 дней. Поверхность его парафинируется.

Сыр даугава вырабатывается в форме прямоугольного бруска длиной до 20 см, массой до 1,5 кг. Выпускается в Латвии.

Днепровский. Мягкий сыр, реализуемый без созревания. Завернутый в пергамент прямоугольный брусочек его имеет массу от 1.5 до 2 кг. Вкус и запах сыра кисломолочные, консистенция нежная, цвет белый с кремовым оттенком. Жирность — 40 %,

влажность — 62 %. Вырабатывается на Украине.

Днестровский. Отличается от других сыров группы голландского костромского более нежным тестом, что объясняется в значительной степени повышенным содержанием влаги (48 %), а также слегка кисла молочным вкусом и меньшим количеством соли (не более 1,5 %). Жирность сыра 50 %. По внешнему виду это парафинированный или завернутый в пленку прямоугольный брусок длиной до 35, шириной до 12 и высотой до 9 см. Масса его 3–5 кг. Созревает этот сыр в течении 40 дней. Вырабатывается на Украине.

Домашний. Этот продукт широко распространен в ряде стран, в частности в США, где он называется cottage cheese. Подобный продукт вырабатывается и в нашей стране в довольно большом количества Специалисты не относят его к сыру, и тем не менее несколько слов сказать о нем стоит.

Домашний сыр — оригинальный продукт, отличающийся как от обычного сыра, так и от творога. Он состоит из достаточно крупных и плотных зерен белка, полученного из обезжиренного молока. По вкусу он напоминает нежирный творог, но кислотность его меньше (если в обычном твороге допускается кислотность не выше 225°, то в зерненом она не превышает 150°). Соли в нем содержится не более 1 %.

Обычно заводы вырабатывают домашний сыр со сливками. В домашних условиях его можно подавать к столу, добавив к нему фрукты или овощи. Получается вкусное блюдо, и не только вкусное, но и питательное — в продукте 16–17 % молочного белка и до 20 % жира.

Значительная часть этого сыра выпускается в стаканах на 500 г.

Дорогобужский. Типичный представитель своей группы, он очень близок к лимбургскому сыру, упоминаемому в пушкинских строках.

Выпускается в продажу в виде брусков, по форме близких к кубу, упакованных в пергамент и фольгу.

За обеденным столом вы снимаете красочную этикетку, опоясывающую брусочек сыра, затем фольгу, пергамент и обнаруживаете желтоватую или красновато-коричневую поверхность. Это и есть подсушенная слизевая масса, покрывающая тонкую, мягкую, но достаточно прочную корочку сыра. Специфический, слегка аммиачный запах уже чувствуется довольно сильно. Счищаете ножом слизевую массу и нарезаете ломтики сыра. На ломтиках светло-кремового цвета — небольшое количество глазков неправильной формы. Вкус действительно острый, пикантный, необычный. Сыр тает во рту, его можно

намазать на хлеб.

Сыр в меру соленый — содержание соли не превышает 3,5 %. Жирность его не менее 45 %, влажность 44–46 %. В продажу он поступает в возрасте 45 дней. В центре бруска сыра можно обнаружить небольшое творожистое ядро, что не является дефектом.

Дорожный. Отличается от других представителей группы пикантных сыров умеренно острым, слегка кисловатым вкусом с очень слабым аммиачным запахом. Тесто нежное, маслянистое.

Это низкий цилиндр диаметром 17–13 см, высотой 6–8 см, массой 1,5–2,2 кг. Незначительное количество глазков или полное отсутствие их — не дефект, а характерная особенность дорожного сыра. В нем содержится 50 % жира, 2,5 % соли. Выпускается в продажу в возрасте 30 дней.

Те, кому дорогобужский или смоленский сыры покажутся очень острыми, могут начать знакомство с мягкими пикантными сырами с дорожного сыра.

А потребителям, предпочитающим сыры с меньшей степенью пикантности или сыры пониженной жирности, можно рекомендовать рамбинас.

«Дружба» и «Лето» (пл.). В рецептуре их — сыры крупные (советский, швейцарский) и мелкие (голландский, костромской и ярославский), а также сметана и сухие сливки. Но вкусом эти пастообразные сыры различаются: сыр «Дружба» имеет слегка пряный вкус, свойственный советскому и швейцарскому сырам, «Лето» — выраженный привкус и аромат укропа и тмина, поскольку при его выработке используется вытяжка из зелени или семян этих пряных растений. Поэтому и цвет его с фисташковым оттенком. Содержание жира составляет 55 %, влаги 52 %, соли 2 %. Фасуют их в фольгу или полистироловые коробочки по 62,5 и 100 г.

Ехегнадзорский. Специалисты относят этот сыр к разновидности бурдючных и горшечных сыров, о которых упоминалось ранее. В Армении усовершенствовали кустарные приемы их изготовления и создали промышленную технологию, по которой вырабатывается, в частности ехегнадзорский сыр.

Он представляет собой сначала измельченную и перемешанную с дикорастущими пряными травами (местные названия у р ц и с о х у к), а затем уплотненную в монолит сырную массу белого цвета с желтоватым оттенком. Вкус сыра острый с привкусом и ароматом пряных трав.

В нем содержится 45 % жира, не более 44 % влаги, 4–5 % соли. Сыр созревает в течение 3 месяцев. В магазинах его продают на развес из ящиков, куда плотно набивают, или

порциями в полиэтиленовых пакетах.

Зеленый. Этот сыр относится к отдельной группе, поскольку характеризуется своеобразием и сырья, и технологии, и вкусовых свойств. Пожалуй, единственный сыр, цвет которого не имеет ничего общего с цветом молока (есть, правда, голубой, однако цвет его все же бело-желтоватый, если не считать голубоватых прожилок плесени, пронизывающих тесто). Но главная его особенность в том, что наряду с острым сырным вкусом он имеет необычный для сыра аромат, сообщаемый ему редким в нашей стране растением — голубой тригонеллой. Высушенные и растертые листья ее добавляют в сырную массу, которой они передают свой особый запах.

Зеленый сыр — концентрат обработанного специальным образом молочного белка. Делают его из обезжиренного молока. Это лишний раз подчеркивает, что вкусные молочные продукты можно приготовит и без жира. Имеющийся в обезжиренном молоке белок выделяют, прессуют и затем выдерживают 1–1,5 месяца. Получается полуфабрикат — так называемый цигер.

Созревший цигер растирают, добавляют в него соль и остро пахнущий порошок травянисто-зеленого цвета, приготовленный из голубой тригонеллы. Сырную массу, которая уже приобрела зеленый цвет подсушивают и затем придают ей форму небольших усеченных конусов. Эти маленькие сырки выдерживают для сушки и созревания, после чего они приобретают характерные вкус, остроту и аромат.

Зеленый сыр хорошо размельчается на терке, в ступке или в кофейной мельнице и превращается в мучнистый порошок. Выпускается он и в виде порошка.

Попробуйте пересыпанные зелеными крупинками этого сыра макароны или бутерброд с зеленой пыльцой на кремовом слое масла. Между прочим, этот сыр хорош и к супу, и с картофелем. Он не разделяется на сорта.

Земгальский. Низкий прямоугольный брусок этого мягкого сыр имеет нежное тесто кремового цвета, на разрезе — гладкая поверхность с незначительным количеством мелких пустот.

Вкус и запах сыра кисломолочные. Жира в нем содержится не менее 50 %, влаги не более 50 %, соли — до 2,5 %.

Сыр созревает относительно быстро — всего 15 дней. В магазин поступает покрытым парафиновой смесью. Срок реализации сыр (с момента выпуска с предприятия) 15 дней. Вырабатывается в Латвии

«Золушка» (пл.). Сладкий сыр, вырабатываемый из несоленого жирного и нежирного сыра, творога, сухого молока и сливочного масл с сахаром и цикорием. Вкус сыра сладкий,

молочный, с выраженный привкусом и ароматом цикория, консистенция нежная, пластична цвет от светло-коричневого до коричневого. Жирность сыра 20 %, влажность 44 %, содержание сахара 20 %.

Имеретинский. По внешнему виду этот рассольный сыр представляет собой низкий цилиндр (диаметр 10–16, высота 2–4 см, масса 0,5–1 кг) или прямоугольный брусок (длина 20, ширина 10, высота 5–6 см, класса 1–1,5 кг). Вкус сыра чистый молочный, с легкой кисловатостью, тесто однородное, плотное и упругое, от белого до слабо-желтого цвета. На разрезе — глазки различной формы, но их может и не быть.

В сыре содержится 45 % жира, не более 48 % влаги, не более 4–5 % соли, т. е. меньше, чем в других рассольных сырах.

Имеретинский сыр часто выпускается в продажу в возрасте 10–15 дней, сразу после посолки, и пользуется большим спросом благодаря приятному, в меру острому вкусу.

Этот сыр вырабатывается в Грузии, причем не только на государственных сыродельных заводах, но и в домашних хозяйствах.

Иремшик. Этот продукт, конечно, не отвечает требованиям типичного сыра. Но он чем-то напоминает продукт, который вырабатывали в далекие времена. И мы не удержались от того, чтобы кратко не рассказать о нем.

Коровье, овечье или козье молоко, как и при производстве обычного сыра, свертывают сычужным ферментом. Но остальные приемы производства своеобразны. Сгусток кипятят до полного удаления свободной влаги. Получается масса коричневого цвета, которую измельчают на кусочки и сушат до тех пор, пока количество влаги не уменьшится до 15 %.

Готовый иремшик представляет собой коричневые довольно твердые кусочки высушенной молочной массы различной формы. Вкус его молочный, сладковатый, с привкусом топленого молока.

Технология иремшика разработана на основе национальных блюд. Выпускается предприятиями Казахстана.

Кабардинский копченый. Низкий цилиндр (диаметром до 22 см, высотой до 6 см и массой до 2 кг) с морщинистой поверхностью коричнево-красного цвета, на которой отчетливо видны следы прутьев. Сырную массу выкладывают для формования не в металлические формы, а в плетеные корзины. Коричнево-красный цвет корки — результат копчения сыра.

Вкус и запах кабардинского сыра острые, слегка кисловатые, с ярко выраженным привкусом и запахом копчения. Тесто плотное, эластичное, но возможна легкая крошливость. На разрезе сыра — множество глазков неправильной формы.

Содержание жира 45 %, влаги не более 40 %, соли 3–5 %. Сыр созревает не менее 25 дней.

Карпатский. Любители швейцарского и советского сыров могут включить в свой ассортимент и близкий к ним карпатский. Вкус сыра сладковатый, с выраженным ароматом; тесто нежное; рисунок — глазки круглой или овальной формы. В карпатском сыре содержится 50 % жира, не более 42 % влаги, а соли в нем всего 1,5 %.

Впервые был выработан в Станиславской области, в районе Карпатских гор, поэтому так и называется. При производстве его применяют специальную закваску, которую вносят в пастеризованное молоко. Созревает он значительно быстрее некоторых других крупных сыров и в возрасте 2 месяцев поступает в продажу.

По внешнему виду это низкий цилиндр со слегка выпуклой боковой Поверхностью. Выпускается массой 50 кг (высота 13–15, диаметр 58–60 см) и 12–15 кг (высота 10–13, диаметр 32–35 см).

Каунасский. В отличие от латвийского и других сыров этой группы каунасский имеет менее острый, слегка кисловатый вкус, но легкий аммиачный запах в нем чувствуется. Консистенция сыра мягкая, упругая, иногда немного мажущаяся, на разрезе — глазки различной форм Низкий цилиндр диаметром до 20 см, массой до 2,5 кг покрывается парафиновой смесью. В сыре содержится 30 % жира, не более 53 % влаги, до 3 % соли. Созревает он не менее 35 дней.

Кименю. Сыр, обладающий приятным кисломолочным вкусом с ясно выраженным привкусом и запахом тмина. Мягкое тесто его доволь интенсивного желтого цвета с темными крапинками тмина. По этим признакам его легко обнаружить на прилавках магазинов.

Вырабатывается из творога, к которому добавляют молоко, слив яйца и, конечно, тмин. В сыре содержится 20 % жира, 1,5 % соли. Форма — низкий цилиндр.

Реализуется в свежем виде. Хранить его можно не более 10 дней при температуре от +1 до —2 °С. Выпускается в Латвии.

«Кисломолочный» (пл.). В приятном сырном вкусе его кисловатосл чувствуется больше, чем в любом другом плавленом сыре. Ее сообщая молочнокислая закваска, которую вносят в сырную массу в сравнительно большом количестве (примерно 10 %). Это, пожалуй, единственный плавленый сыр с такой добавкой. Консистенция его нежная, зластичная, но плотнее, чем, например, «Дружбы», цвет от светло-желтого до желтого.

В сыре содержится 45 % жира, 55 % влаги, 2 % соли. Фасуют его по 30, 62,5 и 100 г.

Клинковый. Это представитель тех сыров, которые издавна изготовлялись в крестьянских хозяйствах. Место происхождения клинкового сыра — Белоруссия. Он имеет клинообразную форму, поэтому и называется клинковым. Вырабатывается как из цельного молока, так и из смеси обезжиренного молока и пахты.

Вкус сыра приятный, кисломолочный, он может быть несоленым в меру соленый (до 2 % соли). Однородное тесто сыра хорошо режется ножом, не крошится.

Жирность сыра 30 %, влажность 64 %.

Клинковому сыру можно придать пикантность, добавив в сырную массу тмин, душистый перец или другие вещества со своеобразным вкусом и ароматом.

Сыр поступает в продажу в свежем виде после посолки и обсушки. Масса его 0,5–1 кг.

Кобийский. Вырабатывается в основном на Северном Кавказе и обладает всеми качествами типичного рассольного сыра. По внешнем виду это два усеченных конуса, соединенных основаниями. Масса сыра 4–6 кг. Жирность 40–50 %, влажность до 50 %, содержание соли от 4 до 7 %,

Отличительной особенностью кобийского сыра является поверхность со складками, которые образуются в результате формована сырной массы в плетеных корзинах.

«Колбасный копченый» (пл.) Рецептура этого сыра включает жирный сычужный сыр, а также специальный для плавления сыр жирностью 40 % и нежирный, брынзу, творог, сливочное масло. Выпускаете в виде батонов в оболочке из кутизина, полимерных пленок, пергамента или целлофана. Этот сыр отличается острым вкусом с привкуса и ароматом копчения. Консистенция в меру плотная, слегка упругая. Жирность 30 и 40 %, влажность соответственно 55 и 52 %, содержание соли 3 %. Масса сыра 2 кг.

«Колбасный копченый особый» (пл.) По составу белковых и жировых компонентов, содержанию влаги и соли этот сыр аналогичен особому (см. «Особый»). Фасованный в целлофановую, кутизиновую, полимерную или пергаментную оболочку в виде батонов массой до 2 кг, этот сыр коптят, в результате чего он приобретает своеобразный привкус копчения.

«Колбасный копченый с перцем» (пл.). Некоторые заводы, в частности Ростовский, вырабатывают колбасный копченый сыр с перцем. По основным показателям он не отличается от обычного колбасного, но в остром вкусе его хорошо чувствуется привкус перца.

«Колбасный копченый с тмином» (пл.). В набор продуктов для плавления входят голландский, костромской, пошехонский, ярославский, степной и эстонский сыры, а также нежирный,

сливочное масло, тмин в виде либо зерен, либо масляной или спиртовой вытяжки. Вкус сыра острый, с привкусом копчения и тмина. Выпускается в виде батонов массой 2 кг. Жирность 40 %, влажность 55 %, содержание соли 3 %.

«Коралл» (пл.). На крышке белой полистироловой коробки — изображение рачка. Из него изготовляется специальная паста, которая в замороженном виде поступает на заводы и в цехи плавленых сыров. Здесь сыр сочетается с продуктом морей, и получается пикантный обогащенный дополнительным количеством белка деликатесный продукт.

В рецептуре пастообразного сыра «Коралл» — советский, алтайский, голландский, костромской и другие жирные сыры, сливки, являющиеся основным жировым компонентом, и 10 % белковой пасты «Океан». Для пикантности добавляется черный молотый перец. Чтобы улучшить структуру продукта, расплавленную массу гомогенизируют.

Вкус сыра «Коралл» сырный, слегка пряный, с привкусом пасты и черного перца, консистенция нежная, мажущаяся, цвет теста бледно-розовый с вкраплениями пасты и черного перца.

В «Коралле» содержится 60 % жира, 52 % влаги, не более 2 % соли, Сыр фасуют в коробочки массой по 250 г.

Костромской. Назван так по району, где в свое время его вырабатывали больше, чем в других местах. Он частый гость на домашнем столе — его знают и любят. В этом большая заслуга ученых и мастеров, много сделавших для совершенствования технологии и улучшения качества костромского сыра, производство которого было начато в нашей стране примерно 100 лет назад.

За рубежом сыр подобного типа известен под названием гауда.

Костромской сыр близок к голландскому, но отличается вкусовыми и другими свойствами. Консистенция его более нежная, пластичная, вкус менее острый, иногда слегка сладковатый. В нем содержится не менее 45 % жира, не более 44 % влаги, до 2,5 % соли. Рисунок сыра состоит из равномерно расположенных круглых и слегка сплюснутых глазков.

По форме костромской сыр — низкий цилиндр со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями (верхняя и нижняя поверхности также могут быть выпуклыми). Вырабатывается этот сыр, как и голландский брусковый, двух размеров: большой цилиндр — высота 10–12, диаметр 32–36 см, масса 9—12 кг; малый — соответственно 8—10, 26–28 см, 5–6 кг.

Костромской сыр обоих размеров поступает в продажу в возрасте 2,5 месяца.

«Костромской» (пл.). Основными белковыми компонентами его является костромской, голландский и другие подобные им сыры и в небольшом количестве также нежирные. Добавляется сухое цельное

Вкус сыра соответствует вкусу костромского сычужного сыра, т. е. слегка кисловатый, консистенция пластичная, в меру упругая.

Содержание жира в нем составляет 40 %, влаги 52 %, соли 2,5 %.

«Кофейный» (пл.). Этот сладкий сыр имеет вкус и аромат кофе. В рецептуру его входит примерно 6 % экстракта кофе. Жирность сыра 30 %, влажность 35 %, содержание сахара 25 %.

Крестьянский. Новый мягкий сыр. При выработке его в горячее молоко или пахту вместе с закваской добавляют полужирный или нежирный творог, а в полученную сырную массу вводят сливочное масло или сливки. Получается своеобразный продукт, который без созревания направляют в магазины.

Имеет форму батона, плотно обтянутого целлюлозной или полимерной пленкой, массой 0,5–1,2 кг. Вкус сыра кисломолочный, тесто однородное, нежное, но в достаточной мере плотное. В нем содержится 30 % жира, 58 % влаги, 1–2 % соли.

Вырабатывают этот сыр (также с тмином и топленый) в основной в Литве.

Латвийский. Наиболее типичный и распространенный представитель группы. Его легко отличить не только по форме небольшого с квадратным основанием бруска (длина стороны 16–17, высота 7–9 см, масс до 2,5 кг), но и по необычной поверхности, покрытой тонким слоем подсохшей сырной слизи. Сказать, что вкус и запах его острые, недостаточно, поэтому специалисты для полноты характеристики этого сыра ввели понятие «слегка аммиачные». Такие вкус и запах получаются в результате глубокого биохимического процесса, происходящего в сыре.

Отличительная особенность сыра — более нежное, чем у твердых сыров, тесто, что объясняется особенностью технологии и несколько повышенным содержанием влаги — 48 % (в швейцарском 42 %, в голландском 43–44 %). Латвийский сыр, как пикантный и некоторые другие может быть отнесен к полутвердым сырам.

Жирность сыра не менее 45 %. По содержанию соли он соответствуй голландскому сыру (2–3,5 %). Рисунок состоит из глазков овальной и неправильной формы.

В продажу сыр поступает в возрасте 2 месяцев, завернутый

либо в пергамент, либо в фольгу, целлофан или другую пленку с красочно этикеткой.

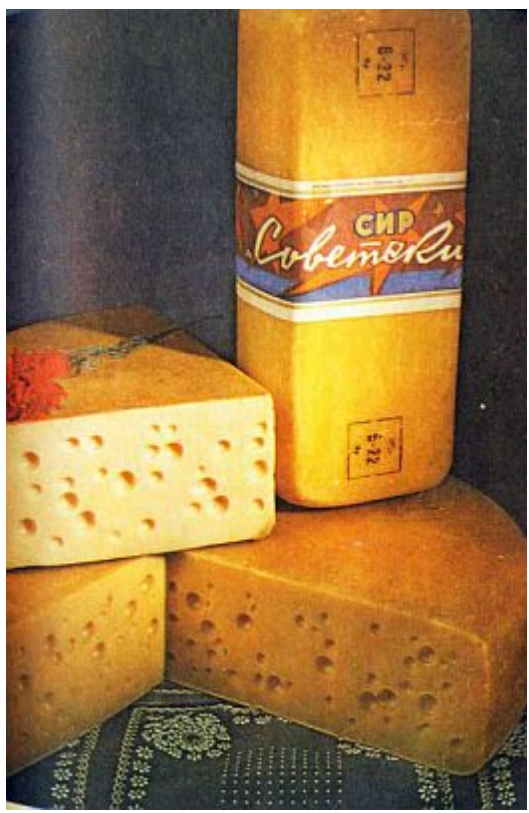
«Латвийский» (пл.). Хотя в его рецептуре мелких сычужных сыров — голландского, костромского и других, как правило, больше, чем острых типа латвийского, во вкусе, в меру остром, чувствуется аммиачный привкус. Консистенция сыра по сравнению с другими сырами группы видовых более пластичная и даже немного мажущаяся.

В сыре содержится 40 % жира, 52 % влаги, 2,5 % соли.

«Лето» (пл.). См. «Дружба».

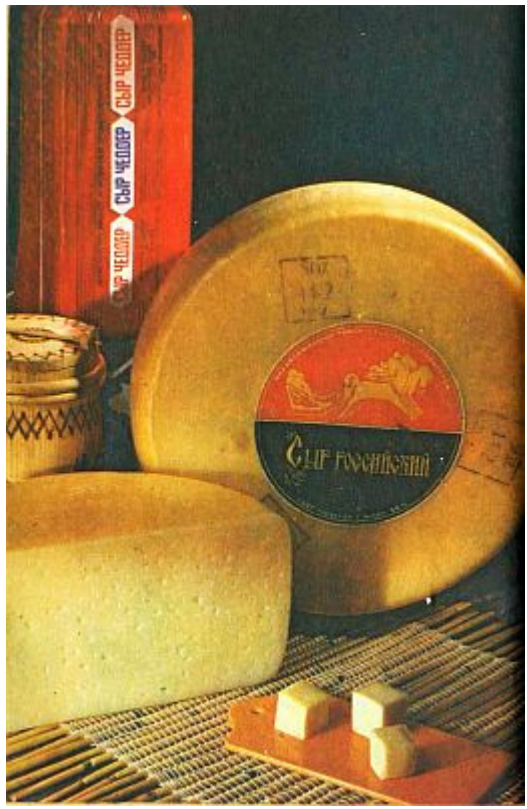
Лиманский. Этот сыр, технология которого разработана на приятиях Одесской области, получил широкое распространение Украине. Напоминающий брынзу, он имеет приятный кисломолочный, в меру соленый вкус (содержание соли не превышает 2 %). Консистенция его нежная, слегка ломкая, но не крошливая; цвет белый или желтоватый. Эти признаки лиманский сыр приобретает через 5–7 дня, поэтому его можно реализовывать, как говорят, в свежем виде.

В лиманском сыре содержится 50 % жира и 55 % влаги.

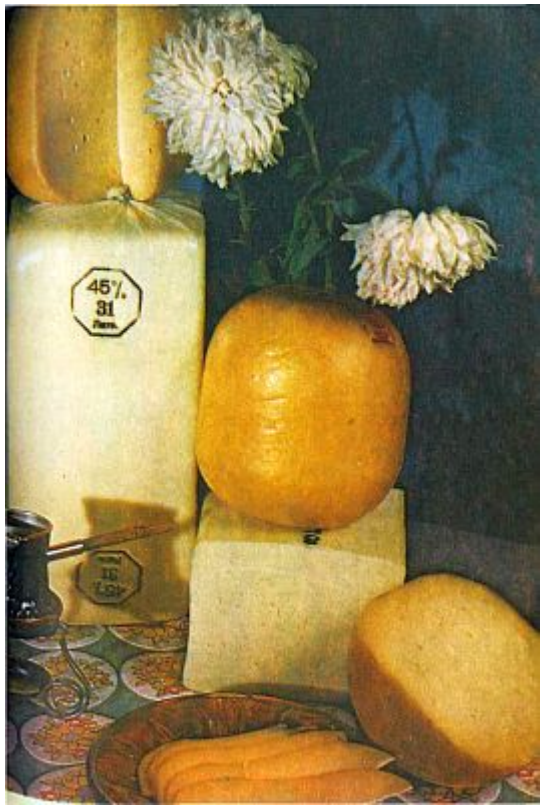


Сыры швейцарский и советский

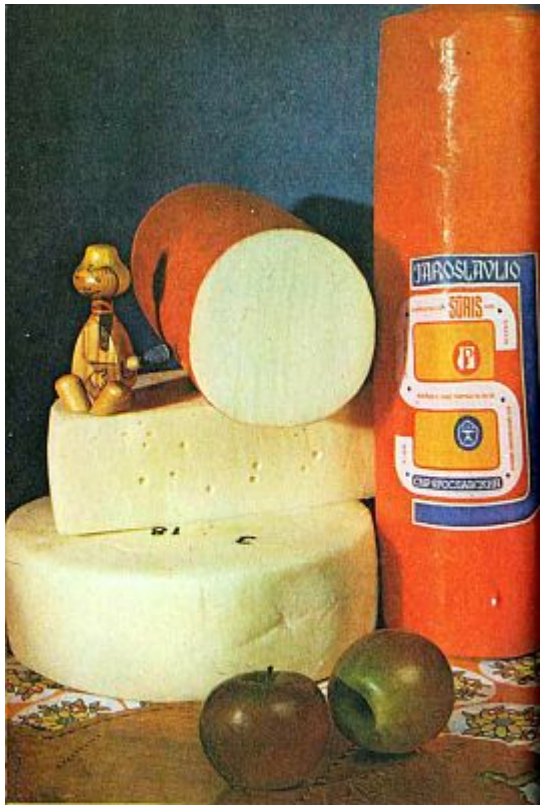
Литовский. Прямоугольные бруски этого сыра длиной до 30 см массой 5–6 кг выпускаются в продажу покрытыми парафиновой смесью или завернутыми в пленку. Плотное, слегка ломкое тесто кремового цвета имеет кисловатый вкус. На разрезе сыра — глазки различной формы (но их может и быть).



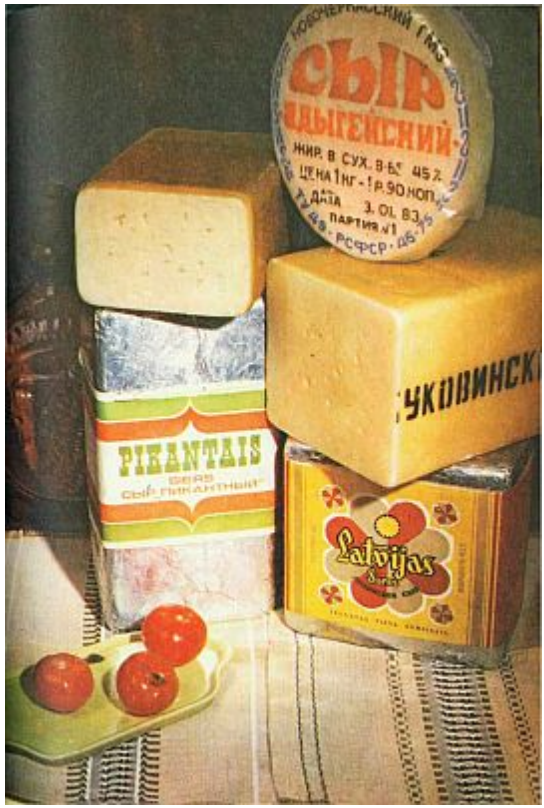
Сыр российский и чеддер



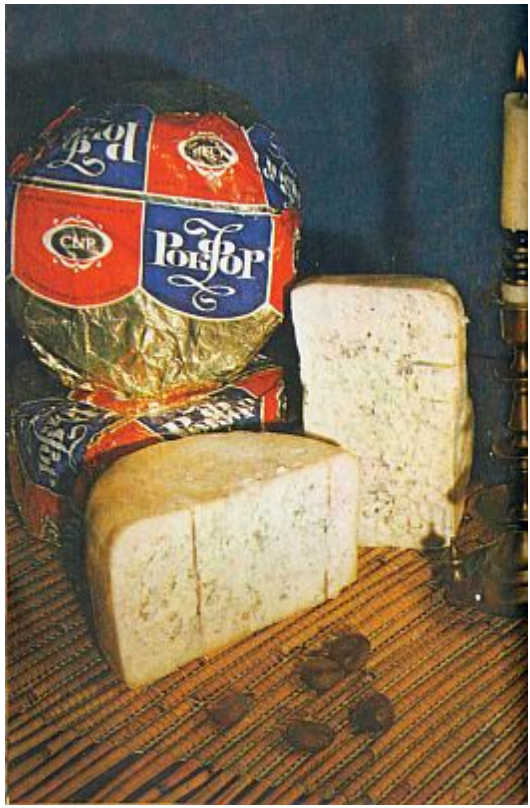
Сыр голландский — круглый и брусковый



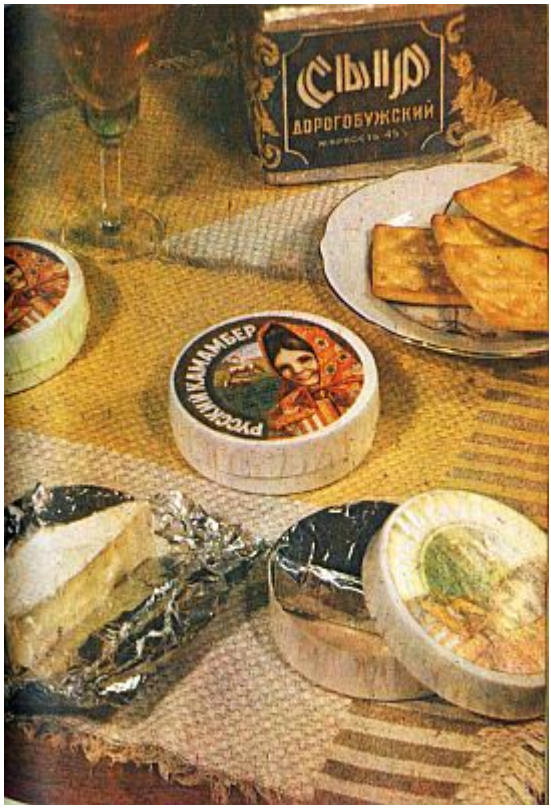
Сыры костромской и ярославский



Сыры пикантный и латвийский, угличский, буковинский и адыгейский



Сыр рокфор



Сыры русский камамбер и дорогобужский

Плавленые сыры

В сыре содержится не менее 30 % жира, не более 52 % влаги, до 3 % соли. Созревает он не менее 45 дней.

Литовский тминный. По внешнему виду это треугольный брусок с закругленными гранями и углами (длина основания до 24 см, сторон — 19 см, высота до 10 см). Весит брусок до 2,8 кг. Через тонкую корку, покрытую парафином, просвечивают зерна тмина. Они украшают разрез сыра, равномерно распределяясь по всей его светло-желтой массе. Рисунок сыра — глазки овальной или неправильной формы — как бы дополняется коричневыми зернами тмина.

Эластичное тесто сыра имеет острые, тминные, слегка аммиачные вкус и запах. В какой-то степени этот сыр напоминает мягкий типа пикантного, но отличается от него меньшей остротой.

Тминный сыр содержит 45 % жира, не более 47 % влаги, 2–3 % соли и до 1 % тмина.

Созревает не менее 2 месяцев и должен быть реализован в течение не более 30 дней с момента выпуска предприятием.

Каждый брусок сыра завертывают в пергамент, целлофан или полимерную пленку, которые могут быть украшены художественно оформленной этикеткой.

Лори. В Армении наряду с широко распространенным здесь чанахом и другими рассольными сырами широкое признание потребителей получил сыр лори, названный так по местности, где он впервые был выработан.

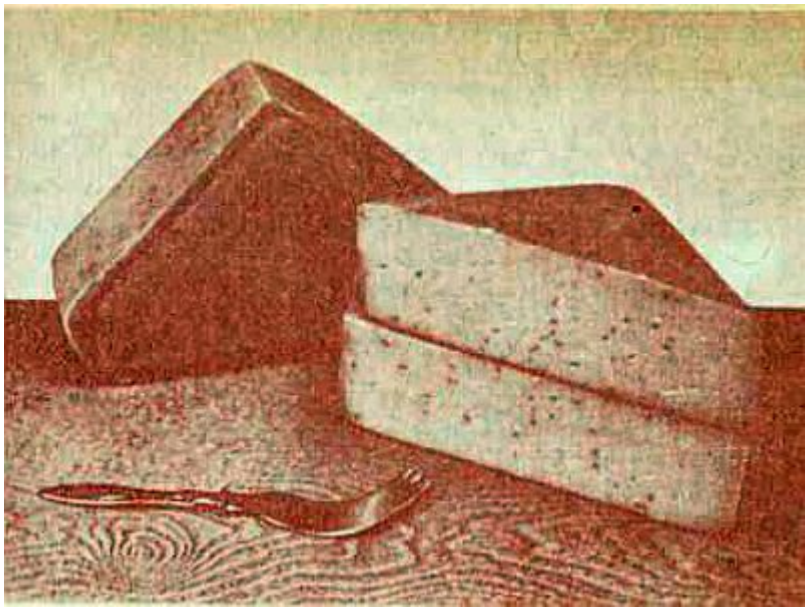
В отличие от других рассольных он созревает и хранится в полимерной пленке, в ней же поступает в магазины.

Прямоугольный брусок сыра массой до 5,5 кг не имеет корки. Вкус его в меру острый, соленый; консистенция нежнее, чем у других рассольных сыров, слегка ломкая; цвет белый со светло-желтым оттенком; рисунок составляют глазки различных формы и размеров.

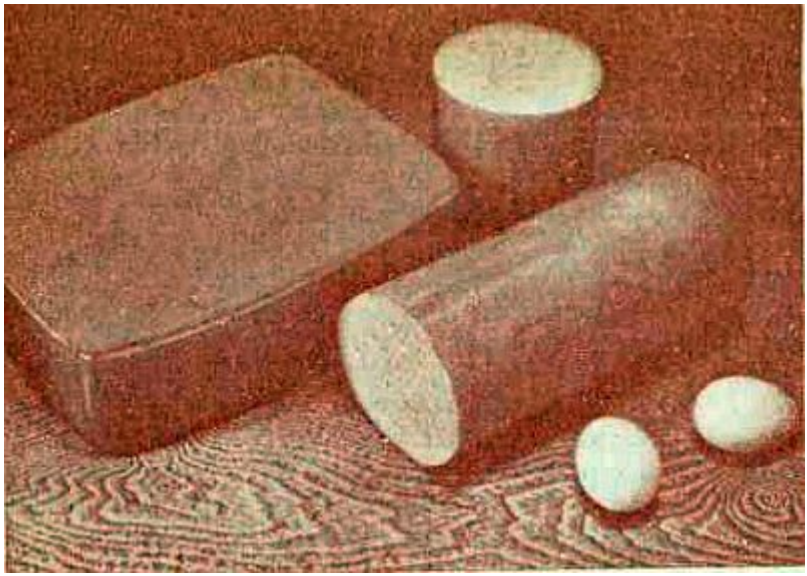
В нем содержится не менее 45 % жира, не более 44 % влаги, до 5 % соли. Продолжительность созревания сыра до 40 дней.

Любительский. Реализуется в свежем и зрелом виде. Свежий сыр отправляется в продажу после посолки и обсушки. Вкус и запах кисломолочные, слегка острые; тесто нежное.

Зрелый сыр имеет тонкую, мягкую корочку, покрытую красновато-желтой слизевой массой и пятнами плесени белого цвета. Вкус и запах его острые, пикантные, с легким грибным привкусом, тесто нежное, мажущееся.



Сыр литовский тминный



Сыры минский и эстонский

Имеет форму низкого цилиндра (диаметром до 15, высотой 4–7 см) или бруска с квадратным основанием (размер стороны 13–15 см, высота 4–7 см). Масса его— 1–1,5 кг.

В сыре содержится 50 % жира, 60 % влаги, 2,5 % соли.

Свежий любительский сыр пользуется спросом на Украине.

«Медовый» (пл.). Сладкий сыр, вырабатываемый из несоленого жирного и нежирного сыра, сливочного масла, творога, сухого молока с сахаром и медом. Вкус сладкий, с выраженным привкусом и ароматом пчелиного меда, консистенция пластичная, слегка мажущаяся, цвет от светло-кремового до кремового. В сыре содержится 30 % жира, 45 % влаги, 18 % сахара.

Минский. Широко распространен в Белоруссии. По объему производства занимает здесь четвертое место среди мелких твердых сыров. Относится к быстросозревающему сыру, поступает в продажу в возрасте 1 месяца.

По форме представляет собой прямоугольный брусок длиной до 26, шириной до 10 см, массой 2,5–3,2 кг. Обладает выраженными сырными вкусом и ароматом с легкой кисловатостью. Тесто его нежное, эластичное. Рисунок состоит из глазков неправильной формы.

В минском сыре содержится 30 % жира, не более 48 % влаги, 1,5–2,5 % соли. На сорта не разделяется. Иногда появляется в магазинах Москвы.

Моале. Свежий мягкий сыр, вырабатываемый в Молдавии.

Характеризуется чистым кисломолочным, в меру соленым вкусом, нежным, слегка ломким тестом. Цвет его молочный (до светло-соломенного),1 корка отсутствует.

Жирность сыра 45 %, влажность 58 %, содержание соли 2 %.

Выпускается в форме цилиндра диаметром 12–15 см, высотой 7—10 см, массой 1,2–2 кг. Реализуется после посолки и обсушки.

Молдавский. Рассольный сыр в виде бруска длиной 26–30, шириной 13–15, высотой 10–12 см, массой 3,4–5,5 кг. Выпускается в продажу после посолки и обсушки в возрасте 5 дней упакованным в пленку или в бочках с рассолом. В нем содержится 40 % жира, 60 % влаги, 4 % соли. Корка отсутствует, поверхность чистая, ровная, вкус и запах чистые, кисломолочные; в меру соленый, слегка острый, тесто эластичное, немного ломкое, но не крошливое. Рисунок в виде глазков различной формы. На сорта не разделяется. Вырабатывается в большом количестве в Молдавии.

Мотал. Оригинальный рассольный сыр, относящийся к бурдючным, отсюда и его название (азербайдж.).

В отличие от других сыров он не имеет ни формы, ни размера, в виде сплошной массы выпускается в продажу в бочках (возможна упаковка в глиняную посуду и в бурдюки).

Посоленные головки сыра плотно набивают в бурдюки — овчины двух- и трехлетних баранов грубошерстной породы. Концы овчин завязывают, и в бурдюках сыр созревает в рассоле 3–3,5 месяца.

Мотал изготовляют из рассольных, голландского, швейцарского и других сыров, нередко добавляют пряности. Вкус мотала остросоленый (4–5 % соли), с легким привкусом сыра, из которого он выработан, или добавленных пряностей. Белое или слабо-желтое тесто мажущейся консистенции неоднородное. Небольшие кусочки и крупчатость не являются дефектом.

Жирность сыра 30 или 40 %, влажность 50 %.

Если спрос на этот сыр сохранится, то, несомненно, будут предложены более совершенные способы его производства.

«Мятный» (пл.). Сладкий сыр, вырабатываемый из несоленого жирного и нежирного сыра, творога, сухого молока, сливочного масла с сахаром, ванилином и мятной эссенцией. Вкус сыра сладкий, с выраженным привкусом и запахом мяты, консистенция пластичная, слегка мажущаяся, цвет — желтоватый. В нем содержится 30 % жира, 33 % влаги, 30 % сахара.

Нарочь. По имени озера в Белоруссии назван свежий мягкий сыр, вырабатываемый в этой республике. Завернутый в целлофан или пергамент низкий цилиндр его имеет массу 0,8–1,2 кг. Под тонкой, мягкой корочкой — нежное, маслянистое тесто бело-

кремового цвета. Вкус сыра очень приятный, кисломолочный. Жирность 40 %, влажность не более 62 %. Сыр в меру соленый (2,5 % соли).

«Невский» (пл.). См. «Угличский» (пл.).

Нямунас. Сыр, подобный латвийскому и пикантному. Вырабатывается в Литве. Носит название главной реки Литвы — Немана.

По форме это низкий цилиндр диаметром до 20 см, массой 1,5–2 кг. Жирность сыра 50 %. Поверхность парафинирована. Во вкусе чувствуется легкая острота и аммиачность. На сорта не разделяется.

Латвийский, пикантный и нямунас — сыры острые, и по органолептическим показателям чем-то напоминают мягкие сыры.

«Омичка» (пл.). Сладкий сыр, вырабатываемый из несоленого сыра жирного и нежирного, сливочного масла, свежих сливок, сухого молока с сахаром и ванилином. Иногда в «Омичку» добавляют изюм или орехи. Вкус чистый, молочный, сладкий, с привкусом ванилина, орехов или изюма. Консистенция нежная, мажущаяся, с наличием частиц добавок (ореха или изюма), цвет светло-желтый. В сыре содержится 50 % жира, 40 % влаги, 16 % сахара.

«Орбита» (пл.). Вкус и запах сыра острые, кисловатые, консистенция в меру плотная, слегка упругая, жирность — 20 %, влажность — не более 60 %, содержание соли — 2 %. Сыр выпускается в виде секторов и прямоугольных брусков массой от 30 до 250 г. В рецептуру его входят преимущественно нежирные творог и сыр, но добавляются такие полножирные сыры, как голландский, ярославский и другие, цельное и обезжиренное сухое молоко, сливочное масло. Вырабатывается в РСФСР.

Осетинский. По вкусовым свойствам и составу этот рассольный сыр подобен чанаху и тушинскому. Форма его — цилиндр диаметром до 28 см и высотой до 17 см. Жирность 45 %, содержание соли до 7 %.

Вырабатывается осетинский сыр на Северном Кавказе.

«Особый» (пл.). Основными белковыми компонентами являются нежирный сыр с добавлением голландского, костромского и некоторых других. Наряду с молочным жиром, который включается в продукт с жирными сырами, сметаной, цельным сухим молоком, рецептурой предусмотрено введение столового молочного маргарина, представляющего концентрат высококачественного растительного жира. Вкус и запах сыра слегка кисловатые, в меру острые, консистенция в меру плотная, немного упругая. Жирность 30 %, влажность 55 %, содержание

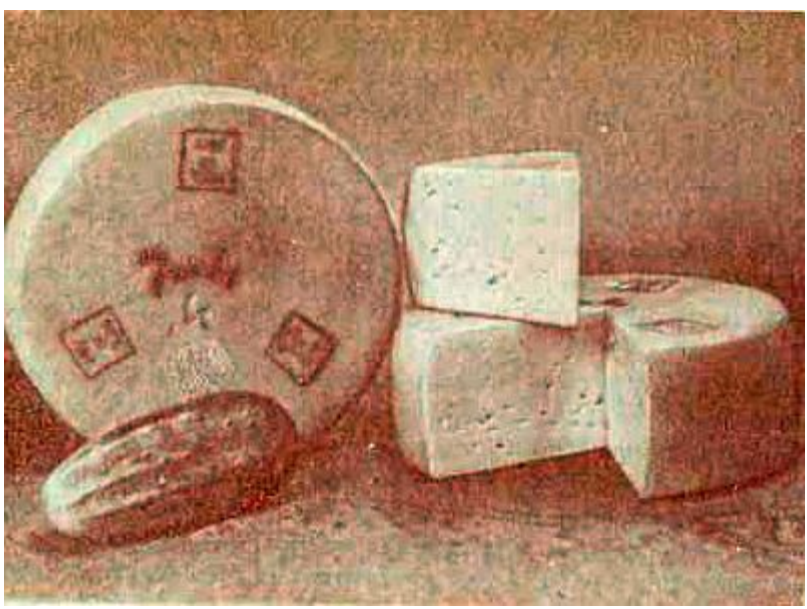
соли 2,5 %.

«Пастеризованный» (пл.). Жирных сычужных сыров — голландского, костромского, пошехонского и советского — в нем около 80 %, т. е. больше, чем в любом другом плавленом. Этим определяется выраженный сырный вкус продукта, в котором чувствуется легкая кисловатость и привкус пастеризации. В открытой банке под листком пергамента — ровная чистая поверхность с небольшим количеством воздушных пустот. Пластичное, слегка упругое тесто имеет кремовой цвет.

Жирность сыра 50 %, влажность 48 %, содержание соли составляет 2,5 %.

Пикантный. Средняя острота и легкая аммиачность во вкусе и запахе сочетаются с кисловатостью. Тесто его мягче, чем у других сыров этой группы (например, у латвийского), что объясняется способом производства и в какой-то степени повышенным содержанием жира (55 %).

В созревании его также принимает участие микрофлора, развивающаяся на поверхности. Но незадолго до готовности продукта слизь удаляют и сыр парафинируют. Этим приемом создатели пикантного сыра — ученые Всесоюзного научно-исследовательского института маслодельной и сыродельной промышленности — не только смягчили остроту продукта, но и увеличили срок его реализации без ущерба для качества. Тем не менее он по праву входит в группу сыров типа латвийского, и название его вполне оправдано. Кстати, вкус его мягче и благодаря пониженному содержанию соли (не более 2,5 %).



Сыр нямунас

В продажу пикантный сыр поступает завернутым в фольгу, а затем в бумагу, украшенную этикеткой.

Вырабатывают его в форме прямоугольного бруска двух размеров: большой (длиной до 28, шириной до 14, высотой до 11 см, массой 3–4 кг) и малый (длиной до 14, шириной до 10, высотой до 9 см, массой до 1 кг).

Большие бруски сыра поступают в продажу в возрасте 35–45 дней, малые — в возрасте 25–30 дней. На сорта сыр не разделяется.

Пошехонский. Один из сравнительно новых видов сыра, созданных учеными в содружестве с мастерами. Выработка его впервые была освоена в Ярославской области, и свое название он получил от Пошехонья — широко известной в нашей стране местности.

Этот сыр со слегка кисловатым вкусом подобен костромскому, но консистенция его более пластичная и нежная. Одна из основных особенностей пошехонского сыра состоит в том, что он созревает быстрее, чем голландский и костромской, — всего за 45 дней.

Жирность сыра 45 %, влажность не более 43 %, содержание соли составляет 1,5–2,5 %. Рисунок состоит из глазков круглой или слегка сплюснутой формы.

По внешнему виду это низкий цилиндр высотой 8—10, диаметром 26–28 см, массой 5–6 кг.

Многих покупателей привлекает в пошехонском сыре его нежная, пластичная консистенция.

На сорта этот сыр не разделяется.

Прибалтийский. Это низкий цилиндр диаметром до 28 см, массой 6–7 кг. Вкус сыра кисловатый, консистенция достаточно плотная и упругая.

Созревает прибалтийский сыр 45 дней. В нем содержится 20 % жира, до 55 % влаги, до 3 % соли.

Пярнуский. Дополняет ассортимент сыров, вырабатываемых в Эстонии. В нем содержится 30 % жира, до 2,5 % соли. Вкус сыра слегка кисловатый, тесто благодаря относительно высокому содержанию влаги (50 %) нежное, эластичное. Рисунок, если он есть, состоит из глазков разной формы.

По форме это цилиндр высотой 25–35, диаметром 8—10 см, массой 2–3 кг.

Сыр выпускается в продажу в возрасте 45 дней. На сорта не разделяется.

Пятигорский. Полутвердый сыр в виде бруска длиной 22–24, шириной 10–12, высотой 6–8 см, массой 1,6–2,5 кг. В нем содержится 50 % жира, 46 % влаги, 1,5–2 % соли. Корка его тонкая, мягкая, поверхность с отпечатками салфетки покрывается пленкой или парафиновым сплавом. Вкус и запах кисломолочные, тесто мягкое, однородное, слегка желтоватое, рисунок — в виде мелких глазков разной формы, но его может и не быть.

Сыр созревает 15 дней. На сорта не разделяется.

Рамбинас. Так называется гора в Литве. Сыр, носящий ее имя, необычен по форме: это шестиугольная призма высотой до 7 см и с расстояниями между гранями до 15 см; масса его достигает 1,5 кг. Рамбинас отличается от других пикантных сыров не только формой.

Вкус его менее острый и слегка кисломолочный. Тесто мягкое, эластичное, но более плотное, чем у типичных пикантных сыров.

Жирность сыра 30 %, соленость средняя (до 2,5 % соли). Созревает он в течение 35 дней.

Рамбинас пользуется большим спросом в Литве. Этот сыр бывает в магазинах Москвы.

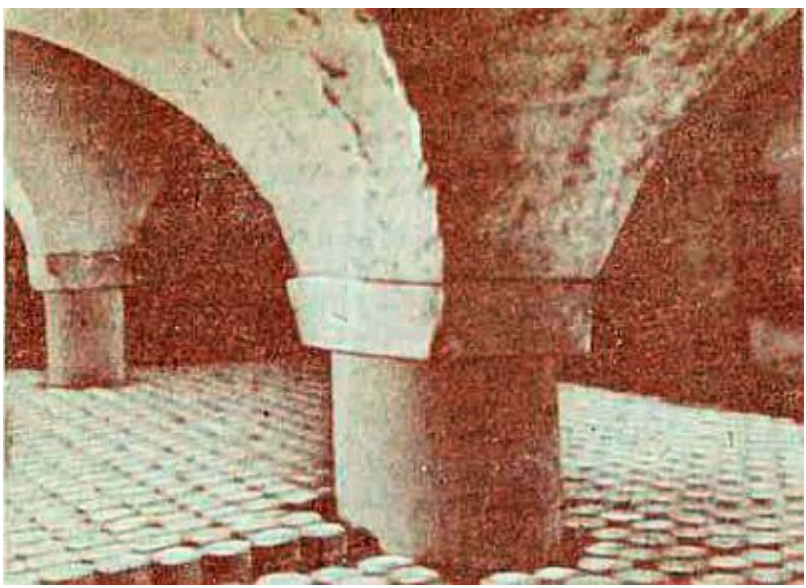
Рокфор. Это один из старинных сыров. В литературных источниках, относящихся к I в., упоминается сыр, вырабатывавшийся в провинции Лозер, который высоко ценился в Риме. Предполагают, что речь шла о сыре, изготовляемом с плесенью. В монастырских хрониках VII в. указывается, что рокфор всегда привозили в Рим из-за Альп. Во всяком случае, точно установлено, что уже в средние века рокфор изготовляли вблизи деревни, давшей ему это название.

Местные жители использовали для созревания и хранения сыра находящиеся вблизи природой созданные хранилища — пещеры в узкой горной гряде в северной части плоскогорья Ларзак. В этих пещерах, где сводчатые потолки поддерживаются большими колоннами, непрерывные прохладные сквозные воздушные течения создавали идеальные условия в смысле температуры и влажности воздуха. Они используются и в настоящее время, только на помощь природе пришла холодильная техника.

Существует легенда о появлении рокфора. Случайное открытие его принадлежит якобы мальчику-пастуху. Однажды он оставил свой завтрак (хлеб и домашний сыр) в пещере Рокфора, чтобы он не нагревался на солнце. Началась буря и, спасая стадо, пастушонок не вернулся за завтраком, а появился здесь только несколько недель спустя. Оставленный им сыр был пронизан

прожилками зеленой плесени и на пробу оказался очень вкусным. Монахи проверили это открытие и использовали его для производства нового сыра.

В мировом ассортименте нет, пожалуй, ни одного другого сыра, производство которого было бы так защищено законом. Собственники гротов добились того, что производство рокфора стало их монополией. С 1411 г. один за другим следовали указы и декреты парламентов и даже королей по поводу рокфора, иногда 3–4 раза при жизни одного поколения. В 1550 г. верховной палатой парламента Тулузы был принят декрет, запрещавший торговать под названием рокфора сыром, сделанным в других местах. Виновные подвергались штрафу и предавались суду.



Пещеры Рокфор, где много веков назад началось производство одноименного сыра; они и сейчас используются с той же целью

И сейчас во Франции к рокфору сохранилось особое отношение. Он вырабатывается здесь из овечьего молока. Сыр, сделанный по этому способу из коровьего молока, не должен называться рокфором.

В других странах этот сыр изготовляется в основном из коровьего молока и называется по-разному. В нашей стране он носит название рокфора независимо от того, из какого молока выработан (и делается в основном из коровьего).

Рокфор — оригинальный, единственный в отечественном ассортименте сыр, в котором плесень развивается внутри.

Взгляните на его разрез: белое или слабо-желтое тесто, пронизанное прожилками сине-зеленой плесени, создает полное впечатление мраморного рисунка (искусные мастера стараются сделать тесто побелее, чтобы ярче была мраморность). Плесень придает сыру своеобразный перечный вкус и остроту, которая усиливается сравнительно высоким содержанием соли (4–4,5 %) и слабопрогорклым привкусом, вызванным изменением жира. Тесто его нежное, маслянистое, слегка крошливое. Поистине пикантный сыр!

Несмотря на то, что рокфор — сыр древний, давно известный, в нашей стране он не стал продуктом широкого потребления. Непосвященного покупателя отпугивает большое количество плесени, хотя это признак зрелости и высокого качества сыра.

Плесень рокфора — культурная плесень пенициллиум рокфорти, выращиваемая на хорошо выпеченном хлебе. И тот, кто очищает рокфор от плесени, поступает неправильно.

Порошок плесени вносят в молоко или в сырную массу перед укладкой ее в формы. После посолки в каждой головке делают несколько десятков сквозных проколов для доступа воздуха и создания благоприятных условий для роста плесени. Плесень хорошо развивается, заполняя все пространство между сырными зернами и вдоль отверстий, образованных проколами. Ее обычно больше ближе к центру головки. Плесень не только сообщает сыру своеобразный вкус, но и придает нежность консистенции.

В отличие от других сыров рокфор созревает при довольно низкой температуре, в пределах 6–8 °С — примерно такая температура была обычно в пещерах плоскогорья Ларзак. Сыр созревает в течение 2 месяцев.

Рокфор вырабатывают в виде цилиндра диаметром 18–20 и высотой 10–11 см. Он упаковывается сначала в пергамент, затем в фольгу, с обеих сторон которой наклеивается красочная этикетка. Из нее можно узнать, какова жирность сыра (обычно 50 %), дату его выработки и номер завода, где он изготовлен.

«Рокфор» (пл.). Использование рокфора (примерно 30 % в рецептуре) при выработке этого пастообразного сыра придает ему острый, слегка перечный вкус. Острота усиливается повышенным содержанием соли (3,5 %).

В нежное, мажущееся, маслянистое тесто сыра — в основе своей кремовое — включены частицы культуры плесени рокфора, что делает его цвет зеленоватым.

Жирность сыра 50 %, влажность 53 %.

Российский. Этот популярный сыр создан во Всесоюзном научно-исследовательском институте маслодельной и сыродельной промышленности и впервые выработан на

Угличском заводе. Появившись на прилавках магазинов в начале шестидесятых годов, он быстро завоевал симпатии потребителей. Производство его стали ускоренно развивать стремясь поспеть за спросом, и в настоящее время вырабатывается свыше 85 тыс. т российского сыра в год — больше, чем любого другого. Крупнейшие сыродельные комбинаты страны — Тихорецкий и Ленинградский в Краснодарском крае, Алейский в Алтайском крае, Выруский в Эстонской ССР — и десятки предприятий меньших масштабов специализированы на его изготовлении.

В чем же секрет его популярности? Прежде всего во вкусовых свойствах, которые действительно своеобразны и присущи только этому сыру. Нежная пластичная консистенция сочетается с приятным сырным слегка кисловатым вкусом, но кисловатость имеет другой оттенок, нежели, скажем, в костромском сыре, и ярче выражена. Вот это сочетание выгодно выделяет российский сыр в ряду многих других. Немалую часть потребителей привлекает и то, что он менее соленый (в нем 1,3–1,8 % соли). Жирность сыра 50 %, влажность 43 %,

Российский сыр имеет цилиндрическую форму. На прилавках магазинов можно увидеть и большой низкий цилиндр его (диаметр до 36, высота до 18 см, масса до 13 кг), и малый (диаметр до 28, высота до 15 см, масса до 9 кг).

В отличие от других твердых сыров, рисунок которых состоит из круглых или овальных глазков, на разрезе российского сыра разбросаны глазки неправильной, угловатой и щелевидной формы.

Сыр поступает в магазины в возрасте не менее 70 дней, причем без разделения на сорта.

«Российский» (пл.). Это типичный представитель группы видовых плавленых сыров, в его состав входят российский сыр (в большом количестве), а также мелкие сыры типа голландского. Дополнительные белковые компоненты — быстросозревающий сыр, вырабатываемый специально для плавления, и нежирный — не имеют специфических вкусовых свойств, да и применяются в рецептуре в незначительном количестве.

Вкус этого сыра, как и сычужного российского, кисловатый, консистенция пластичная, в меру упругая. Содержание жира в нем составляет 45 %, влаги 50 %, соли 2 %.

Русский камамбер. Этот сыр — не новинка в нашей стране: производство его было организовано в конце прошлого столетия по французскому методу, а затем прекращено. И вот камамбер снова на прилавках магазинов.

В круглых картонных коробочках с красочной этикеткой — низкие цилиндрики сыра массой 130 г, разделенные на

половинки, завернутые в фольгу. Кремовая поверхность покрыта белыми пятнами подсохшей плесени. Нежный кисломолочный вкус с приятным привкусом шампиньонов. Мягкое, почти мажущееся тесто. Жирность сыра 60 %. содержание соли 1,5–2,5 %. Сыр потребляется вместе с тонкой корочкой, которая придает ему особую пикантность.

В отличие от французского камамбера, который выпускается в возрасте 5, 10, 15, 20 и 25 суток, русский камамбер поступает в магазины молодым, т. е. в возрасте до 10 суток, у него менее острые вкус и запах по сравнению со зрелым сыром.

Как писала однажды «Неделя», к этому сыру нельзя относиться равнодушно: русский камамбер — прекрасный десертный сыр. Он хорошо дополняет как десерт любой и, конечно, праздничный стол.

Салдусский. Его характеризует довольно плотное, даже слегка ломкое тесто. Вкус несколько кисловатый. В нем содержится 20 % жира, до 3,5 % соли. По внешнему виду это прямоугольный брусок длиной до 22 см, массой до 3,5 кг. Поверхность его покрывают парафином. Созревает сыр не менее 45 дней. Вырабатывают его в Латвии.

Северный. Небольшой прямоугольный брусок (длина 15, ширина до 11 и высота до 8 см) массой 0,8–1,3 кг. По сравнению с другими сырами в нем содержится больше жира (55 %) и влаги (45 %); количество соли 2,5 %.

Вкус сыра кисловатый, тесто нежное, слегка мажущееся; на разрезе, рисунок из глазков различной формы, но их может и не быть.

Сыр созревает 30 дней, т. е. относится к группе быстросозревающих. Выпускается в продажу с красочной этикеткой. На сорта не разделяется.

Вырабатывается северный сыр в Белоруссии. Он пришелся по вкусу тем, кто любит сыр нежной консистенции.

«Сказка» (пл.). Сладкий сыр, вырабатываемый из несоленого жирного и нежирного сыра, творога, сливочного масла и сухого молока с сахаром, ванилином, какао-порошком и орехами. У этого сыра сладкий, с выраженными привкусом и ароматом какао и орехов вкус, слегка мажущаяся консистенция, цвет — от светло-шоколадного до коричневого. В нем содержится 30 % жира, 40 % влаги, 25 % сахара.

«Сластена» (пл.). Сладкий сыр, вырабатываемый из несоленого жирного и нежирного сыра, творога, сухого молока и сливочного масла с сахаром, сиропом из жженого сахара, ванилином. Вкус сыра сладкий, молочный с выраженным привкусом жженого сахара и ванилина, консистенция нежная,

пластичная, цвет от светло-коричневого до коричневого. В нем содержится 20 % жира, 43 % влаги, 25 % сахара.

Сливочный. Называется так потому, что при его изготовлении применяются сливки. Различают несколько видов — сливочный сладкий, фруктовый (ягодный), советский, острый, рокфор. Если рассмотреть рецептуру этих сыров, то окажется, что большую часть их питательных веществ составляют белок молока и молочный жир, который в данном случае используется в виде свежих и сухих сливок. В зависимости от вида сыра к белку и жиру добавляют сахар и ванилин, фруктовые (ягодные) сиропы или варенья, сыр советский или рокфор, а для острого — перец горький и душистый.

В трапециевидные полистироловые коробочки фасуют по 125 или 250 г сливочного сыра. Открыв крышку с напечатанной красочной этикеткой, вы обнаружите ровную матовую с легким блеском поверхность сыра. Цвет его белый с кремовым оттенком, если это сладкий сыр. фруктовый сыр приобретает цвет добавленного сиропа. Цвет сливочного сыра с рокфором бело-кремовый с сине-зелеными включениями, типичными для этого пикантного сыра.

Сливочный сыр, конечно, не нарежешь — консистенция его нежная, пастообразная, маслянистая. Вкус сливочный, кисломолочный. Сладкий сыр имеет привкус и аромат ванилина, фруктовый — апельсина, малины, клубники или других ягод, острый — черного, красного и душистого перца. При добавлении рокфора или советского сыра продукт приобретает соответственно острый перечный, пикантный или пряный, сладковатый привкус.

Сладкий и фруктовый сыры содержат (в сухом веществе) 40 % жира, советский, острый и рокфор — 50 %. Влажность сыра 55–65 %.

Сливочный сыр — высокопитательный, хорошо усвояемый калорийный продукт. Но у него есть один «недостаток» — он долго не хранится. Поэтому в магазинах и на предприятиях общественного питания его держат при 2–5 °С не более 48–72 ч с момента выпуска.

Сливочные сыры хороши к чаю, кофе. Особенно полюбились они детям. Сливочный сладкий можно смешать дома с вареньем — получится очень вкусное блюдо.

Смоленский. Этот сыр вырабатывают в виде низкого цилиндра диаметром до 14 см, массой до 1,2 кг. Желтовато-оранжевая окраска поверхности, мягкое, слегка мажущееся, маслянистое тесто, незначительное количество глазков неправильной формы. Во вкусе чувствуется острота и легкая

аммиачность.

В сыре содержится 45 % жира, до 46 % влаги, 2,5 % соли. Срок созревания 45 дней.

Смоленский сыр завертывают в пергамент, затем в фольгу, на которую наклеивают этикетку. Он вполне может заменить дорогобужский сыр.

Советский. Этот сыр стоит в одном ряду со швейцарским: тот же сладковатый, пряный вкус, своеобразный аромат, пластичное тесто, а на разрезе слабо-желтого цвета круглые или овальные глазки. Как и в швейцарском, в советском сыре содержится 50 % жира, от 1,5 до 2,5 % соли и не более 42 % влаги. Даже большой любитель с трудом отличит швейцарский сыр от советского по вкусу, разве только пастеризация молока вносит свой оттенок. А между тем различия имеются, и довольно существенные.

По внешнему виду советский сыр — прямоугольный брусок со слегка срезанными вертикальными гранями и выпуклыми боковыми поверхностями (верхняя и нижняя поверхности также могут быть слегка выпуклыми). Длина бруска 48–50, ширина 18–20, высота 12–17 см, масса достигает 16 кг. Итак, размеры и масса значительно меньше, чем у швейцарского.

Советский сыр открывает перечень сыров, созданных в нашей стране в период становления сыроделия, преобразования кустарного производства в развитую отрасль пищевой индустрии.

Всем хорош швейцарский сыр, но уж очень много хлопот с ним. По традиционной технологии он вырабатывается из высококачественного сырого молока, которое должно быть доставлено на завод в сжатые сроки — это ограничивает объемы производства сыра, а следовательно, и возможности механизации. Длительные сроки созревания (до 6 месяцев), большие размеры, не совсем удобная форма — все это отнюдь не способствует увеличению производства и широкому распространению швейцарского сыра. А такой сыр высшего класса нужен был в большом количестве советскому народу.

В начале 30-х годов ученые-сыроделы в содружестве с алтайскими мастерами предприняли попытку создать такой сыр, который по вкусовым свойствам был бы подобен швейцарскому и способ производства которого позволял бы наладить его массовую выработку. Так, после опытов на Верх-Айском и Куяганском заводах Алтайского края «родился», по существу, новый сыр.

Сыр этот стали вырабатывать из пастеризованного молока, и это дало возможность сделать чрезвычайно широким район его распространения; прямоугольная форма облегчила производство сыра, уход за ним, хранение и транспортировку. Изменение

технологических режимов позволило сократить срок созревания. Если швейцарский сыр может поступить в продажу только в возрасте 6 месяцев, то для советского достаточно 4 месяцев. Сейчас срок созревания этого сыра сокращен до 3 месяцев.

Новый сыр, названный советским, был одобрен и специалистами, и любителями. Хорошую оценку получил он и за рубежом.

Теперь среди крупных твердых сыров советский по объему производства занимает в нашей стране первое место. В отличие от швейцарского его вырабатывают в разных районах Советского Союза, но большей частью в Алтайском крае.

«Советский» (пл.). Сырьем для его выработки служат главным образом крупные сыры — советский, швейцарский, но используются и мелкие — голландский, ярославский, угличский и в незначительном количестве нежирные сыр и творог. Применяется и сухое цельное молоко.

Поскольку основным компонентом этого продукта являются крупке сыры, вкус его сладковатый, слегка пряный; консистенция пластичная, в меру упругая. Жирность сыра 45 %, влажность 50 %, содержание соли составляет 2 %.

Степной. Есть данные, что этот сыр впервые был выработан в степях Западной Сибири в конце XIX в.

Степной сыр имеет более острый и соленый вкус, чем, например, костромской (соли в нем до 3,5 %), кисловатый привкус. Тесто эластичное, ломтик сыра при изгибе ломается. Рисунок состоит из глазков круглой или слегка сплюснутой формы.

Жирность сыра составляет не менее 45 %, влажность не более 41 %. Вырабатывается степной сыр в виде бруска с квадратным основанием (размер стороны 23–24 см), высотой 8–9 см, масса его обычно не превышает 6 кг. Сыр поступает в продажу в возрасте 2,5 месяца.

Столовый. Относится к рассольным сырам, но в отличие от традиционных созревает в основном не в рассоле, а в пленке, на полках хранилищ. Выпускается в так называемом свежем виде — в возрасте 5 дней и созревшим — в возрасте 15 дней.

Вкус и запах сыра кисломолочные, с привкусом пастеризации, он в меру соленый, тесто довольно плотное, слегка ломкое при изгибе, на разрезе могут быть пустоты различных формы и размеров. Жирность сыра 40 %, содержание влаги 50–53 % (в 5-дневном возрасте) и 48–50 % (в 15-дневном), соли — соответственно 1–3 и 2–4 %. Вырабатывается главным образом на Северном Кавказе. На сорта не разделяется.

«Столовый» (пл.). Входит в группу плавленых сыров с

пониженной жирностью. Основным белковым компонентом является нежирный сыр, частично используются для плавления сыры голландского типа. Рецептура включает сливочное масло. Вкус и запах сыра кисломолочные, в меру острые, консистенция в меру плотная, упругая.

В сыре содержится 20 % жира, 60 % влаги, 3 % соли. Освоен производством несколько лет назад.

Сулугуни. В западной Грузии и Аджарии сыр этот известен также под названием мингрельский, гваджили и гадазелили. Среди рассольных сыров он занимает второе после брынзы место по объему производства. И это объяснимо. Сулугуни — оригинальный сыр, обладающий своеобразными вкусовыми свойствами. К северу от Кавказского хребта его сейчас вырабатывают больше, чем в Грузии, на его родине. Сулугуни делают в РСФСР, на Украине, в Армении, в Казахстане, в Киргизии, в Таджикистане.

На прилавках магазинов его легко обнаружить. Это небольшие очень низкие цилиндры двух размеров: диаметром до 20 см и высоки до 3,5 см, массой до 1,5 кг — так называемый большой сыр и диаметром до 15 см, высотой до 2,5 см, массой 0,3–0,8 кг — малый.

Вкус сыра очень приятный, кисломолочный, со специфическим привкусом, обусловленным плавлением сырной массы при ее обработке. Сливочные сыры хороши к чаю, кофе. Особенно полюбились они детям. Сливочный сладкий можно смешать дома с вареньем — получится очень вкусное блюдо.

Смоленский. Этот сыр вырабатывают в виде низкого цилиндра диаметром до 14 см, массой до 1,2 кг. Желтовато-оранжевая окраска: поверхности, мягкое, слегка мажущееся, маслянистое тесто, незначительное количество глазков неправильной формы. Во вкусе чувствуется острота и легкая аммиачность.

В сыре содержится 45 % жира, до 46 % влаги, 2,5 % соли. Срок созревания 45 дней.

Смоленский сыр завертывают в пергамент, затем в фольгу, на которую наклеивают этикетку. Он вполне может заменить дорогобужский сыр.

Советский. Этот сыр стоит в одном ряду со швейцарским: тот же сладковатый, пряный вкус, своеобразный аромат, пластичное тесто, а на разрезе слабо-желтого цвета круглые или овальные глазки. Как и в швейцарском, в советском сыре содержится 50 % жира, от 1,5 до 2,5 % соли и не более 42 % влаги. Даже большой любитель с трудом отличит швейцарский сыр от советского по вкусу, разве только пастеризация молока вносит свой оттенок. А

между тем различия имеются, и довольно существенные.

По внешнему виду советский сыр — прямоугольный брусок со слегка срезанными вертикальными гранями и выпуклыми боковыми поверхностями (верхняя и нижняя поверхности также могут быть слегка выпуклыми). Длина бруска 48–50, ширина 18–20, высота 12–17 см, масса достигает 16 кг. Итак, размеры и масса значительно меньше, чем у швейцарского.

Советский сыр открывает перечень сыров, созданных в нашей стране в период становления сыроделия, преобразования кустарного производства в развитую отрасль пищевой индустрии.

Всем хорош швейцарский сыр, но уж очень много хлопот с ним. По традиционной технологии он вырабатывается из высококачественного сырого молока, которое должно быть доставлено на завод в сжатые сроки — это ограничивает объемы производства сыра, а следовательно, и возможности механизации. Длительные сроки созревания (до 6 месяцев), большие размеры, не совсем удобная форма — все это отнюдь не способствует увеличению производства и широкому распространению швейцарского сыра. А такой сыр высшего класса нужен был в большом количестве советскому народу.

В начале 30-х годов ученые-сыроделы в содружестве с алтайскими мастерами предприняли попытку создать такой сыр, который по вкусовым свойствам был бы подобен швейцарскому и способ производства которого позволял бы наладить его массовую выработку. Так, после опытов на Верх-Айском и Куяганском заводах Алтайского края «родился», по существу, новый сыр.

Сыр этот стали вырабатывать из пастеризованного молока, и это дало возможность сделать чрезвычайно широким район его распространения; прямоугольная форма облегчила производство сыра, уход за ним, хранение и транспортировку. Изменение технологических режимов позволило сократить срок созревания. Если швейцарский сыр может поступить в продажу только в возрасте 6 месяцев, то для советского достаточно 4 месяцев. Сейчас срок созревания этого сыра сокращен до 3 месяцев.

Новый сыр, названный советским, был одобрен и специалистами, и любителями. Хорошую оценку получил он и за рубежом.

Теперь среди крупных твердых сыров советский по объему производства занимает в нашей стране первое место. В отличие от швейцарского его вырабатывают в разных районах Советского Союза, но большей частью в Алтайском крае.

«Советский» (пл.). Сырьем для его выработки служат главным образом крупные сыры — советский, швейцарский, но

используются и мелкие — голландский, ярославский, угличский и в незначительном количестве нежирные сыр и творог. Применяется и сухое цельное длолоко.

Поскольку основным компонентом этого продукта являются крупные сыры, вкус его сладковатый, слегка пряный; консистенция пластичная, в меру упругая. Жирность сыра 45 %, влажность 50 %, содержание соли составляет 2 %.

Степной. Есть данные, что этот сыр впервые был выработан в степях Западной Сибири в конце XIX в.

Степной сыр имеет более острый и соленый вкус, чем, например, костромской (соли в нем до 3,5 %), кисловатый привкус. Тесто эластичное, ломтик сыра при изгибе ломается. Рисунок состоит из глазков круглой или слегка сплюснутой формы.

Жирность сыра составляет не менее 45 %, влажность не более 41 %. Вырабатывается степной сыр в виде бруска с квадратным основанием (размер стороны 23–24 см), высотой 8–9 см, масса его обычно не превышает 6 кг. Сыр поступает в продажу в возрасте 2,5 месяца.

Столовый. Относится к рассольным сырам, но в отличие от традиционных созревает в основном не в рассоле, а в пленке, на полках хранилищ. Выпускается в так называемом свежем виде — в возрасте 5 дней и созревшим — в возрасте 15 дней.

Вкус и запах сыра кисломолочные, с привкусом пастеризации, он в меру соленый, тесто довольно плотное, слегка ломкое при изгибе, на разрезе могут быть пустоты различных формы и размеров. Жирность сыра 40 %, содержание влаги 50–53 % (в 5-дневном возрасте) и 48–50 % (в 15-дневном), соли — соответственно 1–3 и 2–4 %. Вырабатывается главным образом на Северном Кавказе. На сорта не разделяется.

«Столовый» (пл.). Входит в группу плавленых сыров с пониженной жирностью. Основным белковым компонентом является нежирный сыр, частично используются для плавления сыры голландского типа. Рецептура включает сливочное масло. Вкус и запах сыра кисломолочные, в меру острые, консистенция в меру плотная, упругая.

В сыре содержится 20 % жира, 60 % влаги, 3 % соли. Освоен производством несколько лет назад.

Сулугуни. В западной Грузии и Аджарии сыр этот известен также под названием м и н г р е л ь с к и й, г в а д ж и л и и г а д а з е л и л и. Среди рассольных сыров он занимает второе после брынзы место по объему производства. И это объяснимо. Сулугуни — оригинальный сыр, обладающий своеобразными вкусовыми свойствами. К северу от Кавказского хребта его сейчас

вырабатывают больше, чем в Грузии, на его родине. Сулугуни делают в РСФСР, на Украине, в Армении, в Казахстане, в Киргизии, в Таджикистане.

На прилавках магазинов его легко обнаружить. Это небольшие очень низкие цилиндры двух размеров: диаметром до 20 см и высотой до 3,5 см, массой до 1,5 кг — так называемый большой сыр и диаметром до 15 см, высотой до 2,5 см, массой 0,3–0,8 кг — малый.

Вкус сыра очень приятный, кисломолочный, со специфическим привкусом, обусловленным плавлением сырной массы при ее обработке. Тесто сыра плотное, эластичное, слоистое, чем он и отличается от всех других сыров.

Привкус плавления и слоистость теста — следствие особых технологических приемов. Полученную из молока сырную массу не укладывают в формы, как обычно, а оставляют в ванне для созревания. За это время в ней накапливается большое количество молочной кислоты. Если затем сырную массу нагреть, она расплавится; если положить в горячий 5 %-ный раствор соли, она начнет растворяться.

Созревшую массу режут на мелкие кусочки и потом плавят, вымешивая и растягивая. Она тянется за мешалкой, как мучное тесто. Отсюда и привкус плавления и слоистость консистенции.

Сформованные головки сулугуни солят и примерно через сутки сыр выпускают в продажу, т. е. в свежем виде, без созревания.

Жирность сулугуни 45 %, влажность не более 50 %, содержание соли не превышает 4 % (т. е. меньше, чем может быть в типичных рассольных сырах).

Сулугуни потребляют как обычный сыр, а также поджаривают на сковороде и даже на вертеле, и тогда на размягченном сыре появляется золотистая корочка и он приобретает своеобразный приятный вкус.

Сусанинский. Это новый полутвердый сыр. Вырабатывается с повышенным количеством закваски молочнокислых бактерий и созревает 15 дней.

Выпускают сусанинский сыр в виде прямоугольных брусков: одни бруски длиной и шириной 11–14, высотой 6–8 см, массой 1 —] 1,8 кг, другие — той же ширины и высоты, но длиной 24–28 см, массой 2–3,5 кг. Вкус и запах сыра кисломолочные, слабовыраженные сырные, тесто нежное, однородное, рисунок — в виде глазков круглой, слегка сплюснутой или угловатой формы, но его может и не быть. В сыре содержится 45 % жира, 48 % влаги, 1–1,8 % соли. На сорта не разделяется. Вырабатывается в основном в РСФСР.

«Сыр для макаронных блюд» (пл.). В его создании участвует голубая тригонелла. Экстрактом этого пряного растения ароматизируют сливочное масло, добавляемое в сырную массу при плавлении. Нежное кремообразное тесто приобретает выраженные привкус и аромат тригонеллы и слегка зеленоватый цвет. Жирность 50 %, содержание соли 2,5 %.

Перед употреблением сыр в банке разжижают и добавляют к отварным макаронам, вермишели, рожкам. Получается очень вкусное блюдо.

«Сыр для овощных блюд» (пл.). Вкусовыми добавками при изготовлении этого сыра служат томатный соус «Острый» и молотая гвоздика. Они придают острому вкусу сыра своеобразный пряный привкус, а светло-кремовому тесту розоватый оттенок. Консистенция сыра нежная, кремообразная. Жирность 50 %, содержание соли 2,5 %.

С этим сыром можно приготовить вкусный овощной суп, борщ, подливки к жареному мясу, котлетам, отварной капусте.

Для приготовления супа в подсоленную кипящую воду кладут нарезанный ломтиками картофель или картофель с капустой и варят до готовности. Затем добавляют сыр, жареные лук и морковь и доводят суп до кипения.

На 4 тарелки супа берут 1,5 л воды, 0,5 кг картофеля или картофеля с капустой, 1 головку лука, 50 г моркови, 225 г сыра (одну банку), соответствующее количество масла для обжарки лука и моркови.

Для приготовления приправы банку с сыром помещают в горячую воду и содержимое помешивают ложкой до тех пор, пока сыр не приобретет способность разливаться.

При использовании сыра в качестве соуса для мясных блюд его разводят горячей (кипяченой) водой по вкусу, заливают им поджаренные холодные котлеты и на медленном огне доводят соус до кипения. Котлеты становятся сочными, более вкусными и питательными.

«Сыр с белыми грибами» (пл.). Это, пожалуй, самый оригинальный плавленый сыр. В рецептуре его 16 % занимает грибной отвар и 1,5 % —мелкоизмельченные грибы.

Хорошо выраженный грибной привкус характеризует этот сыр. В нежное тесто вкраплены кусочки грибов.

Из сыра с белыми грибами можно приготовить грибной суп, подливу для картофельных котлет. Таковы рекомендации тех, кто вырабатывает сыр с белыми грибами. Все другие способы его потребления — дело рук хозяйки.

Суп готовят из этого сыра так же, как суп из сыра для овощных блюд. Для получения подливы к картофельным

котлетам его разогревают, как сыр для овощных или макаронных блюд, при желании добавляя немного кипяченой воды.

В сыре содержится 50 % жира, 58 % влаги, 2,5 % соли.

«Сыр с грибами для супа» (пл.). Этот сыр вырабатывается не с белыми грибами, а с отборными грибами других видов. Консистенция его более плотная, поэтому он упаковывается в фольгу по 100 г.

В нем содержится 55 % жира, 48 % влаги, 3 % соли.

«Сыр с копчеными мясопродуктами» (пл.). Мясные копчености (освобожденные от шкуры, костей и оболочки) добавляют в расплавленную массу измельченными на кусочки размером 0,5–0,7 см в количестве 10–15 % к массе смеси; содержание сычужного жирного сыра составляет примерно 50 %.

Вкус и запах этих сыров сырные, острые, с выраженным привкусом мясокопченостей. В пластичное, слегка упругое тесто включены частицы их, что определяет и цвет сыра.

Под фольгой поверхность его гладкая, блестящая.

В этом сыре содержится 45 % жира, 50 % влаги, 3 % соли.

«Сыр с луком для супа» (пл.). Во вкусе его хорошо чувствуется привкус лука и специй. Он также имеет сравнительно плотную консистенцию и упаковывается в фольгу.

Основные показатели те же, что и для сыра с грибами.

Сыры с луком и грибами предназначены в основном для приготовления первых блюд, но могут быть использованы и для вторых блюд и для бутербродов.

Для приготовления супа брусок сыра с грибами или луком растворяют в 0,8–1 л кипящей подсоленной воды, заправляют жареным луком и морковью и полученным бульоном заливают отварную вермишель.

Сыр с овощными добавками (пл.). К нему относятся пастообразные плавленые сыры «Перчинка», «Луковичка» и «С петрушкой». При их изготовлении используются свежий сладкий перец, зелень лука и петрушки. В рецептуру входят жирные сыры типа голландского, сыры для плавления и нежирные, а также сливочное масло, сливки, сухое молоко.

Вкус и запах этих плавленых сыров умеренно выраженные сырные, с привкусом соответственно перца, лука и петрушки, консистенция нежная, мажущаяся, с наличием частиц овощных добавок, что сказывается и на цвете.

В сыре содержится 50 % жира, 55 % влаги, 2 % соли.

«Сыр с перцем» (пл.). Для производства его применяют перец душистый, напоминающий ароматом гвоздику и корицу, перец горький и красный. Размолотый перец в количестве 0,3 % вносят в сырную массу в конце плавления.

Количество сычужного сыра — голландского, костромского — составляет около 65 %.

Вкус сыра острый, с ароматом и привкусом перца. Цвет в меру плотного, слегка упругого теста с вкрапленными частицами перца желтый.

Жирность сыра 40 %, влажность 52 %, количество соли составляет 3 %.

«Сыр со специями» (пл.). Измельченные свежие или сухие стебли и листья укропа, сельдерея, зерна тмина, порошок тригонеллы (тот же, что применяется при выработке зеленого сыра) дополняют острый сырный вкус продукта своеобразными хорошо выраженными привкусом и ароматом.

Тесто сыра в меру плотное, слегка упругое, цвет его — зеленоватый, видны частицы специй. Жира в нем содержится 40 %, влаги 52 %, соли 3 %.

«Сыр с томатным соусом» (пл.). Хотя в рецептуре этого продукта больше нежирного сырья, чем в других сырах данной группы, жирность его ненамного ниже (30 %), так как в определенном количестве применяются жирный сыр, сливочное масло.

В расплавленную сырную массу при изготовлении сыра вводят томатный соус «Острый» (3–5 %), представляющий собой смесь томата и ферментативного теста, приготовленного из сои с добавлением различных специй и уксуса.

Вкус сыра острый, слегка кисловатый, с привкусом томатного соуса; тесто плотное, в меру упругое, светлого и интенсивного оранжевого цвета. Влажность 58 %, содержание соли составляет 2,5 %.

Тарм. Это мягкий сыр, вырабатываемый в Армении. По форме представляет собой брусок с размером стороны 13–15, высотой 5–6 см, массой 0,8–1,5 кг. Вкус и запах кисломолочные, тесто нежное, однородное, глазков нет. В нем содержится 50 % жира, 55 % влаги, 1–1,5 % соли. Выпускается в продажу без созревания, в свежем виде.

Творожный сушеный. Творожные сыры изготовляют в Литве с давних времен. Раньше их делали только домашним способом. Теперь предприятия республики вырабатывают такие сыры, и среди них оригинальный творожный сушеный занимает особое место.

При изготовлении этого сыра используют молоко, творог, пахту, сливки, сливочное масло.

По форме сушеный сыр — небольшой трапециевидный брусок массой до 200 г. Вкус его кисломолочный, в меру соленый (до 4 % соли). Этот сыр подвергают сушке, и влажнось его не

превышает 33 % (в обычных твердых сырах она более 40 %), поэтому консистенция его по-настоящему твердая, хрупкая, при разрезании сыр может растрескиваться. Жирность его 20–22 % (в расчете на всю массу сыра).

Для реализации творожный сыр либо упаковывают в мешочки, либо завертывают по две штуки в целлофан или полимерные пленки, либо упаковывают в картонные коробки, в которых помещается несколько брусков сыра общей массой не более 1 кг.

Сушеный сыр должен быть реализован в течение 2 месяцев со дня выработки.

Тушинский. Производство этого рассольного сыра распространено в Грузии и на Северном Кавказе. По основным показателям он подобен сыру чанах (см. Чанах). Форма — два усеченных конуса, соединенных широкими основаниями. Масса выпускаемого в продажу продукта 3–6 кг.

Угличский. Так назвали его создатели — ученые из института, что находится в древнем городе на берегу Волги. Этот сыр также имеет свои характерные черты. Вкус его приятный, слегка кисловатый, консистенция нежная, немного ломкая. Глазки на рисунке сыра круглые, слегка сплюснутой или угловатой формы.

Жирность продукта типична для мелких твердых сыров — 45 %, но влажность немного больше — 45 %. Соли в нем содержится до 2,5 %, поэтому острота не так заметна.

Угличский сыр имеет форму прямоугольного бруска со слегка выпуклыми боковыми поверхностями. Длина его до 25, ширина до 13 и высота до 8 см. Масса бруска 2–3 кг.

Этот сыр поступает в продажу в возрасте 2 месяцев. Нередко брусок украшает этикетка, оформленная в древнерусском стиле.

«Угличский» и «Невский» (пл.). Это пастообразные сливочные сыры. Для производства сыра «Угличский» используются в основном мелкие сычужные сыры — костромской, ярославский, голландский, угличский, в качестве жирового компонента — сливочное масло высшего сорта, а иногда и сметана.

Вкус сыра «Угличский» слегка кисловатый, консистенция нежная, маслянистая, немного мажущаяся, цвет светло-желтый или желтый.

В отличие от сыра «Угличский» для производства сыра «Невский» используются крупные сыры — швейцарский, советский, алтайский. В рецептуру входят также полужирный творог и сухое обезжиренное молоко, в качестве основного источника жира — сливочное масло.

Сыру «Невский» передается вкус крупных сыров — слегка сладковатый, пряный.

Консистенция и цвет те же, что и сыра «Угличский».

Содержание жира в сырах «Угличский» и «Невский» составляет 60 %, влаги — 50 %, соли 2 %. Фасуют их в фольгу по 30 и 62,5 г, хранят не более 3 месяцев.

Украинский. Этот сыр имеет форму высокого цилиндра диаметром до 18 см и массой до 10 кг. Эластичное тесто, слегка пряное на вкус, на разрезе — глазки круглой или овальной формы. Содержание жира составляет 50 %, влаги — 42 %, соли — 1,6 %. Созревает он всего 2 месяца. Выпускается в продажу без разделения на сорта.

Парафинированный сыр завертывается в целлофан. Цилиндр украшается тремя этикетками — одна из них опоясывает его посередине, две другие наклеиваются на торцы.

Этот сыр в Украинской республике по объему производства в группе крупных сыров занимает первое место. Сейчас украинский сыр выпускается и в виде низких цилиндров.

«Фруктовый» (пл.). Еще одно необычное сочетание — сыр и фруктовые эссенции, соки или сухофрукты (курага, изюм или кишмиш) как вкусовые добавки.

При выработке фруктового сыра особенно строгие требования предъявляются к качеству творога и нежирного сыра — основных белковых компонентов в его рецептуре.

Вкус этого деликатесного сыра сладкий, с легкой кисловатостью и выраженным привкусом и ароматом лимона, апельсина (цитрусовые добавляются в виде соков) и других фруктов и ягод. Цвет нежного, слегка мажущегося теста зависит от цвета фруктовых добавок.

Жирность сыра 30 %, влажность 35 %, содержание сахара 25 %.

Сыр украинский

Чанах. Типичный рассольный сыр, в большом количестве вырабатываемый в Армянской республике.

Острый, соленый вкус, плотное, слегка ломкое, но не крошливое тесто отличают этот сыр. Необычна и его форма — два усеченных конуса, соединенных широкими основаниями. Чанах вырабатывают и в виде прямоугольного бруска.

Масса сыра 4–6 кг.

Как и всякий рассольный сыр, чанах не имеет корки. Цвет его теста в основном белый, в центре головки желтоватый. На разрезе — глазки различной формы и размера.

Вырабатывают чанах 40- и 50 %-ной жирности. Влаги в нем содержится до 50 %, соли — от 4 до 7 %.

Чанах, как и другие сыры этой группы, созревает и хранится в рассоле не более двух месяцев, иначе в продукте повышается содержание соли, и увеличивается переход полезных веществ в рассол, в результате чего ухудшается качество сыра.

Чеддер. Вряд ли жители деревни Чеддер в Соммерсетской долине Англии могли предположить, что созданный ими сыр получит такое распространение. В настоящее время чеддер в мировом производстве сыра занимает первое место. А в таких странах, как США, Англия, Австралия, Канада, Новая Зеландия, количество его составляет 80–85 % общей выработки сыра. Определилась тенденция к дальнейшему расширению производства чеддера. Технология чеддера проще, чем других

сыров, и продукт можно получить более постоянных свойств, что позволяет комплексно механизировать процесс. В некоторых странах заводы, производящие чеддер, — крупные высокомеханизированные предприятия.

Вкус чеддера чистый, слегка кисловатый, незначительно пряный и, как отмечают сыроделы, выраженный сырный. Сыр отличает нежное, пластичное тесто. Рисунка на разрезе нет. В сыре содержится не менее 50 % жира, 1,5–2,5 % соли.

В нашей стране организовано производство этого сыра в значительных количествах — два крупных завода вырабатывают более 4 тыс. т чеддера в год. Предприятия оснащены совершенным оборудованием с высокой степенью механизации и автоматизации процессов. Сыр выпускается в пленке брусками.

«Чеддер» (пл.). Помимо основного компонента — твердого сыра чеддер — в рецептуре используются в незначительном количестве нежирный сыр, а иногда и российский.

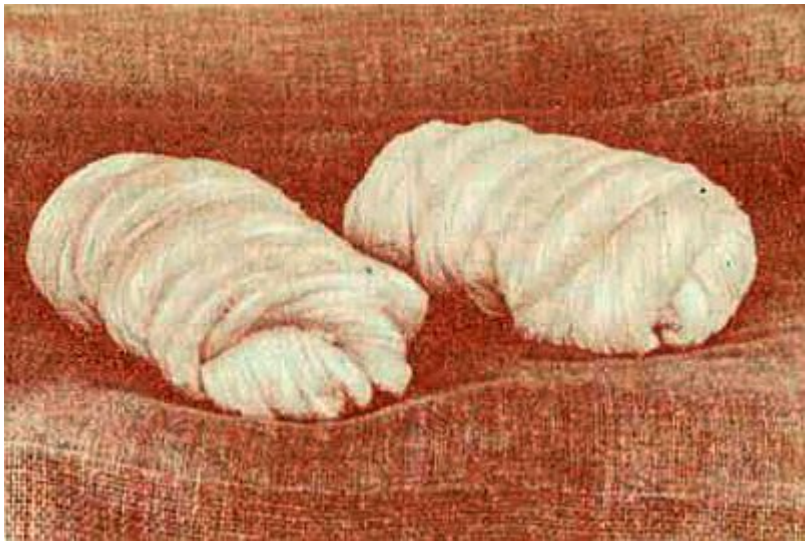
Вкус и запах этого сыра выраженные, сырные, слегка кисловатые, пряные, консистенция пластичная, маслянистая, в меру плотная. Жирность сыра 50 %, влажность 49 %, содержание соли 2 %.

Чечил. По внешнему виду этот сыр не имеет ничего общего с любым другим. Он выпускается в виде волокнистых по структуре нитей, связанных в пучок.

Созревает чечил в рассоле, но нередко его смешивают с творогом или другим сыром и набивают в неглазурованные кувшины или бурдюки.

Вкус и запах этого сыра кисломолочные, острые, волокнистое тесто плотное, поверхность продукта шероховатая. Жира в нем содержится до 10 %, влаги — не более 60 %, соли — 4–8 %. Масса одного пучка сыра 3–4 кг.

Вырабатывается чечил в Армении.



Сыр чечил

Чуйский. Своим названием обязан одноименной долине Киргизии, где он впервые был выработан. По объему производства занимает в республике среди твердых мелких сыров второе место, уступая только голландскому брусковому.

Чуйский сыр подобен голландскому. Вкус его умеренно острый, с легкой кисловатостью; тесто нежное, эластичное. Жирность 50 %, влажность до 43 %, содержание соли не превышает 3 %.

По форме это довольно большой прямоугольный брусок (длина до 28, ширина до 15 и высота до 12 см) массой 4–5 кг. Созревает чуйский сыр около 2 месяцев.

Вырабатывается только в Киргизии. Выпускается без разделения на сорта.

Швейцарский. Огромные круги его диаметром до 80 см, массой до 100 кг, напоминающие мельничные жернова, под тонкой, но прочной коркой содержат пластичную светло-желтую массу, пронизанную крупными — до 1 см в диаметре — глазками с матовым блеском.

А вкус и запах пряные, сладковатые, с ореховым привкусом. Такой сыр — прекрасный десерт.

В нашей стране этот сыр имеет свою историю. С конца XVII! в. дошли до нас сведения о том, что заезжие мастера делали швейцарский сыр в помещичьих хозяйствах, в частности в имении князя Мещерского Лотошине. Но первый опыт организации производства этого сыра на промышленной основе принадлежит Н. В. Верещагину, который, ознакомившись с производством его в

Швейцарии, решился на смелую попытку перенести практику горной страны в условия российской лесной зоны. Читатель, должно быть, помнит, что именно он устроил в 1866 г. в селе Отроковичи Тверской губернии первую в России артельную сыроварню. Немалые поначалу трудности не остановили Н. В. Верещагина и его соратников, они продолжали настойчиво осваивать швейцарское сыроделие, и секрет, охраняемый засевшими в помещичьих имениях мастерами-швейцарцами, был раскрыт.

Если история нашего швейцарского сыра началась где-то в XVIII в., то история его прародителя — эмментальского сыра — уходит своими истоками в глубину веков. Швейцария лежала на пути распространения сыра за пределы Римской империи, на север, что в сочетании с замечательными природными условиями страны способствовало развитию здесь сыроделия и созданию его шедевра — эмментальского сыра, появление которого относят к XV в.

Прошли столетия, и сыр этот из Эмментальской долины Бернского кантона перешел границы многих стран. Сейчас он вырабатывается не только во Франции, Дании, Финляндии и других европейских странах, но и в США, Канаде, Австралии, а знают его, конечно, везде, где знают, что такое сыр. Такую популярность эмментальский сыр может разделить разве что с французским коньяком и русской черной икрой.

Имеются сведения, что впервые эмментальский сыр появился в России при Петре I как деликатес, завозимый из-за границы.

Распространившись в России благодаря усилиям Н. В. Верещагина, эмментальский сыр, получивший у нас название сначала русско-швейцарского, а затем просто швейцарского, приобрел здесь свой колорит. Еще до революции знатоки ценили русско-швейцарский сыр не ниже, чем эмментальский, который завозили из Швейцарии.

Эмментальский сыр зарубежного производства иногда поступает в магазины крупных городов. Он привлекает покупателей прежде всего пластичной консистенцией. Швейцарский сыр отечественного производства по консистенции, бывает, уступает зарубежному, но вкус и запах его, да и рисунок ничуть не хуже. Однажды в Угличе, в научном центре сыроделия, была организована дегустация швейцарского сыра, кажется, из Армении, и эмментальского из Швейцарии. И хотя эмментальский сыр получил более высокую оценк, за консистенцию, многие специалисты сыроделия и ученые института отдали предпочтение швейцарскому за вкус и рисунок.

Швейцарский сыр сейчас вырабатывается в РСФСР, Армении,

Грузии Азербайджане. Первое место по выработке этого сыра занимает Армения.

В производстве сыров самое сложное — производство швейцарского сыра. Свою роль играет и величина его, и требования к вкусу и рисунку. Сделать хороший швейцарский сыр — большое искусство. Не случайно те, кто вырабатывают его, считаются мастерами высокого класса. О том, какую кропотливую работу выполняет мастер только при созревании швейцарского сыра (не говоря уже о всех предыдущих процессах), можно судить по следующему краткому перечню операций при уходе за сыром в хранилище. В теплой камере, где температура 20–25 °С и влажность воздуха 92–94 %, происходит брожение сыра. Чтобы оно протекало нормально, сыр каждые 2–3 дня переворачивают, перекладывают с нижних полок на верхние (или наоборот), моют, чтобы не загрязнялась корка. Когда брожение заканчивается, сыр перемещают в холодную камеру, где температура 10–12 °С и влажность воздуха 87–88 %. Здесь совершаются примерно те же операции, но с меньшей периодичностью. И так в течение 6 месяцев, пока созревает швейцарский сыр.

В готовом швейцарском сыре не меньше 50 % жира (в расчете на сухие вещества), от 1,5 до 2,5 % соли и не более 42 % влаги. Это единственный из крупных сыров, который не покрывают парафином. Слегка шероховатая корка его с отпечатками серпянки (специальная ткань, в которую его завертывают во время прессования), обычно покрыта прочным сухим налетом сероватого цвета.

В некоторых странах этот сыр вырабатывают в виде прямоугольных брусков массой около 40 кг. В Эстонии освоено производство швейцарского сыра такой формы, ему присвоено название эммен-тальский.

Шетский. Вырабатывается в Литве. Содержит 30 % жира, 1,5–2,5 % соли.

Вкус сыра кисломолочный, тесто эластичное. Рисунок состоит из глазков разной формы.

На прилавках магазинов можно найти шетский сыр двух видов: покрытый парафиновой смесью и без корки, упакованный в пленку. По форме сыр — прямоугольный брусок длиной до 30, шириной до 15 и высотой до 12 см, массой до 6 кг.

Сыр созревает 45 дней. Выпускается без разделения на сорта.

«Шоколадный» (пл.). Треугольный, квадратный или прямоугольный брусочек, упакованный в фольгу с яркой этикеткой. Под фольгой — влажная глянцевая поверхность шоколадного цвета.

Сыр имеет вкус и аромат какао и легко намазывается на хлеб.

В рецептуру его входит примерно 5 % какао.

В продаже можно встретить шоколадный плавленый сыр с грецкими орехами, которые не только улучшают его вкус, но и повышают питательность. Жирность 30 %, содержание сахара 25 %.

Растворив шоколадный или кофейный сыр в кипятке, получают горячий напиток типа какао или кофе.

Эстонский. Он относительно «молод» — известен с пятидесятых годов. Эстонский сыр можно назвать продуктом высокого качества, полученным при интенсификации производства. Работники Вандрясского завода в Эстонии предложили метод, позволяющий резко сократить продолжительность созревания продукта. И это определило особенность эстонского сыра. Он поступает в продажу в возрасте 1 месяц, и к этому времени степень его зрелости соответствует степени зрелости ярославского сыра двухмесячного возраста.

В основе метода — биологический фактор. В молоко вносят не обычную, а предварительно активизированную закваску и биологический препарат, содержащий комплекс ферментов молочнокислых бактерий. Биохимические процессы в сырной массе протекают значительно интенсивнее, в результате чего быстрее, чем обычно, разлагается белок на простые соединения, хорошо усвояемые организмом человека, и сыр созревает скорее.

Во вкусе эстонского сыра чувствуется незначительная кисловатость, а иногда и легкая пряность. Тесто его пластичное, несколько упругое. Рисунок составляют круглые, слегка овальной формы глазки. В сыре содержится не менее 45 % жира, 44 % влаги, до 2,5 % соли.

Эстонский сыр изготовляют в форме цилиндра высотой 30–35, диаметром 8—10 см, массой 2–3 кг.

«Янтарь» (пл.). Этот сыр быстро завоевал большую популярность. Он поступает в продажу в белых полистироловых коробочках или в пакетах из фольги, украшенных яркими этикетками.

Сыр «Янтарь» изготовляют из советского, швейцарского, алтайского, российского, пошехонского, костромского, ярославского и других сыров, соответствующих требованиям высшего сорта. В рецептуре его около трети по массе занимают сливки жирностью 35 %. Гомогенизация расплавленной сырной массы (пропускание ее в специальной машине через мелкие отверстия под давлением 140 атм) улучшает структуру продукта.

Сыр «Янтарь» обладает приятным, слегка пряным сырным вкусом с привкусом пастеризованных сливок. Тесто его нежное, маслянистое, мажущееся, светло-желтого цвета. Содержание жира

60 %, соли 1,2 %, т. е. ниже, чем в других плавленых сырах, влажность не более 52 %. По вкусовым и питательным свойствам «Янтарь» не уступает известному у нас финскому сыру «Виола».

Ярославский. Впервые был выработан на Угличском заводе. Это один из немногих твердых сыров, изготовляемых в форме высокого цилиндра. Обычные размеры: длина 25–35, диаметр 8—10 см, масса 2–3 кг.

Форма сыра в виде высокого цилиндра небольшого диаметра удобна и для торговли, и в домашних условиях — его, во-первых, проще нарезать, во-вторых, меньшая поверхность остается открытой.

Вкус ярославского сыра слегка кисловатый, в меру острый, аромат не очень сильно выражен. Тесто его мягкое, эластичное, на разрезе сыра — глазки круглой или слегка сплюснутой формы, но иногда они не обнаруживаются, и в этих случаях сыр, как правило, имеет более нежную консистенцию.

Жирность ярославского сыра 45 %, влажность не более 44 %, соли в нем меньше, чем в голландских сырах (1,5–2,5 %).

Сыр созревает в течение 2 месяцев. Цилиндр его украшается красочной этикеткой.

* * *

Здесь рассказано, конечно, не о всех сырах, вырабатываемых в Советском Союзе, но наиболее распространенные представители каждой группы показаны. В кратких характеристиках их отражены требования государственных стандартов и технических условий к каждому из них. Может быть, у того или иного потребителя определилась своя характеристика вкусовых особенностей сыра, который ему полюбился, и она не сходится с приведенной в книге? Ну и что же? Наши вкусы субъективны. Сыров много, и каждый выбирает себе сыр по с в о е м у вкусу. Главное, чтобы они нравились нам, чтобы их было больше на прилавках магазинов.

Сыр в разных странах

В Европе вырабатывается около 6 млн. т сыра. Здесь сыроделие имеет многовековую историю, уходящую корнями в античные времена. Широко распространенные в мире сыры — эмментальский, эдамский, гауда, типа рокфора, чеддер, бри, горгонзола, камамбер — творение европейских фермеров и мастеров. В ряде стран созданы свои сыры, которые наряду с классическими образуют разнообразную вкусовую гамму. В следующих ниже очерках сделана попытка представить сыроделие большинства стран Европы, показать место сыра в их экономике и рационе питания населения. В заключение дана краткая характеристика этой отрасли в некоторых странах других континентов.

КОРОНОВАННЫЕ СЫРЫ

Во Франции сыр — национальная гордость. Каждый француз без колебания поставит в один ряд знаменитые духи коти, коньяк и рокфор, шанель, шампанское и камамбер. Все они по популярности уступают разве только… Эйфелевой башне. Французские вина, французские духи, французские сыры. Так они называются во всем мире.

Пожалуй, ни в какой другой стране сыр не заслужил такого внимания коронованных особ, как в этой. В пожелтевших пергаментных свитках возрастом 500 лет и более и в печатных документах архивов Франции можно обнаружить декреты, указы, грамоты, относящиеся к сыру, подписанные королями.

После того как последний из Бурбонов был низвергнут, во Франции появились короли… сыров. Эти звания присвоены рокфору и бри. Рокфор хорошо знаком читателям. Бри — мягкий сыр с плесенью. Издавна он вырабатывался в департаменте Сены и Марны, а сейчас производство его широко распространено во всей Северной Франции. То, что этот сыр был известен, во всяком случае в XVI в., подтверждает Рабле, отправивший Гаргантюа на кобыле величиной в шесть слонов в Париж за сыром бри и свежими сельдями.

Сохранились сведения о «коронации» сыра бри. На Венском конгрессе 1814–1815 гг., где дипломаты многих стран Европы праздновали победу над Наполеоном, по предложению министра Талейрана сыр бри единогласно был признан королем сыров. Об этом рассказано Х. Плюмом в его книге. Это не первая и, наверное, не последняя Французская книга о сырах.

Во Франции празднуют юбилеи сыров и их создателей. В 1961 г. в Церкви Мароли состоялась торжественная месса, посвященная 1 000-летию одноименного сыра.

А что же за дымкой романтики? Свыше 1 млн. т сыра более 300 наименований. Это многообразие ассортимента сыров генерал Де Голль как-то использовал для сравнения в своих политических вступлениях. Из этих 300 видов многие очень близки друг другу, поэтому все они могут быть объединены, по мнению специалистов, в 35–40 групп. Так, голубых сыров числится 13 видов, бри — 7 и в то же время рокфор — один, недаром его ограждали от всяческих посягательств короли Франции.

Франция знаменита мягкими сырами с пикантным острым вкусом и свежими, выпускаемыми в продажу без созревания. Они составляют там больше половины всего производства сыров.

Несколько десятков видов вырабатывается из козьего и овечьего молока. Каждый департамент Франции имеет свой ассортимент сыров, в котором много местных названий.

Французские мягкие сыры — в большинстве своем тонкие столовые сыры разнообразных вкусовых оттенков, рассчитанные, как говорят, на гурманов, высоких ценителей.

Наборы разных сыров украшают прилавки продовольственных магазинов. А сырные ряды на парижских рынках, хотя и не представляют той красочной картины, которая описана Э. Золя в романе «Чрево Парижа», по-прежнему привлекают разнообразием продукции.

Сыр во Франции подают к каждому приему пищи, из него готовят первые и вторые блюда. Искусная хозяйка предложит набор сыров на десерт. Х. Плюм рекомендует подавать их на подносе с указаниями на специальных этикетках: для бри — «король сыров», мароля — «тысячник», камамбера — «нормандский», рокфора — «старейшина». И в каждом ресторане предлагают сыры на десерт. В ресторане Lasserre, что в Латинском квартале Парижа, в меню не менее 14 видов сыра, в La Tour d'Argent, что на набережной Сены, — 12 видов. В наборах, как правило, рокфор, камамбер, бри — самые знаменитые сыры Франции…

В последнем разделе читатель познакомится с оригинальными рецептами французской кухни, часть которых подготовлена Мадлен Отенэ-Жирар для книги Х. Плюма.

СО ВРЕМЕН ДРЕВНЕГО РИМА

Италия — одна из немногих стран, где сыр является в такой большой мере народной пищей. Даже там, где действуют оборудованные по последнему слову техники столовые, как на заводах фирмы «Фиат», не говоря уже о средних и мелких предприятиях и земледельческих районах, хлеб, сыр и глоток сухого вина — наиболее распространенный завтрак простого итальянца. Так повелось со времен Древнего Рима, когда на сырных кухнях в крестьянских хозяйствах были созданы разновидности сыров, широко распространенные сейчас в Италии, да и не только в Италии.

Эта страна более двух тысяч лет считается одним из главных производителей сыра в Европе и в настоящее время по объему его выработки занимает пятое место в мире. В средние века, когда производство сыра спустилось с гор, долина реки По считалась основным районом сыроделия в Европе.

…В 1956 г. в Антарктиде был обнаружен склад продуктов. В нем нашли голландский сыр в двойной обертке в жестяной банке, который сохранил свой вкус и был вполне съедобен. Выяснилось, что выработан он в 1910 г. и завезен в Антарктиду в 1912 г. одним из английских исследователей. Прошло 46 лет со дня его изготовления,

Необычный случай? Да, для голландского сыра необычный.

Но существуют сыры, которые в условиях средней полосы могут храниться 10, 20, 30 и более лет. В Швейцарии известны случаи, когда в память о семейных событиях сыр хранили 150 лет. Речь в данном случае идет о так называемых терочных сырах, широко распространенных в Италии, Аргентине и ряде других стран.

Если Франция славится пикантными мягкими сырами, то Италия — терочными, которые во всем мире называются итальянскими. И на первом месте среди них стоит пармезан, который увековечил Боккаччо. Считается, что этот сыр известен с XIII в., но есть предположения, что подобный сыр был в ходу и в Древнем Риме. В условиях высоких температур воздуха сухой сыр удавалось сохранять лучше, чем любой другой. Древнейшие литературные источники, в частности поэмы Гомера, подтверждают, что сыр такого рода был известен задолго до начала нашей эры. Он выдержал испытание временем и в ряде стран является национальным продуктом. Пармезан созревает несколько лет, а храниться может без снижения качества до 20 лет. Итальянцы посыпают им хлеб с маслом или используют его

как приправу к первым и вторым блюдам, особенно к излюбленным макаронам. Этот сыр в меньшем возрасте хорош и для десерта со стаканом итальянского пенящегося Asti.

Пармезан — предмет итальянского экспорта. Производство подобного сыра освоено в ряде стран.

Итальянцы делают прекрасный десертный сыр горгонзолу, который, как и рокфор, пронизан прожилками плесени. Уж насколько французы верны своему рокфору, но и то отдают должное горгонзоле.

В Италии вырабатывают много сыров из овечьего молока. Пекарино романо — один из древних сыров такого типа.

Оригинальны сыры проволоне и качио кавалло. При изготовлении их сырная масса приобретает тягучесть, и ей придают различную форму. На рынках Сицилии, например, издавна торговали этими сырами, имевшими форму дыни, тыквы, бутылки, головы быка, лошади и других животных. Сыры эти слегка коптят, и они приобретают желтый цвет. О таких сырах писал еще древнеримский агроном Колумелла.

Хорошо известен в Италии сыр рикотта, вырабатываемый из сыворотки, получаемой при производстве полножирных сычужных сыров. Вот что представляет собой рикотта романа, изготовленная из сыворотки, оставшейся после выработки сыра пекарино. Это молочно-белый продукт с нежным мажущимся тестом и приятным сладковатым вкусом, жирностью до 72 % в сухом веществе. Его потребляют в свежем виде, используют в качестве соуса для салатов и при приготовлении сладких блюд. Рикотту вырабатывают так же в Португалии, США, странах Латинской Америки.

В ресторанах Италии тертый сыр подают к столу, как соль или перец, но стоимость его, разумеется, входит в стоимость блюд.

Итальянцы — мастера готовить различные кушанья с сыром. В каждой поваренной книге им отведено достойное место. По мнению итальянцев, сыр облагораживает любое кушанье, делает его острее, пикантнее, сытнее. Неаполитанская пицца, римский шницель, рис по-милански, шпинат по-флорентийски… Да разве только эти блюда делают с сыром?..

КАК АЛЬПИЙСКИЙ ЭДЕЛЬВЕЙС

Фермеры Швейцарии дали миру сыр экстра-класса, носящий имя одной из ее долин — сыр эмментальский, или просто швейцарский. Как и чудесный цветок эдельвейс, он родился в Альпах и впитал в себя аромат горных лугов.

С сыром связаны в Швейцарии некоторые интересные обычаи и даже ритуалы.

Вот один из них, описанный уже знакомым читателю Н. В. Верещагиным: «В начале июня, когда снег стаял, отправляют скот на Альпы. Этот день — праздник для пастухов и для стад. В голове идет корова-путеводительница и несколько других с большими колоколами, за ними следует вся армия — волы, телята, нетели и бык; у последнего лоб украшен цветами; сзади идут сыровары в праздничной одежде, лошади, навьюченные всеми принадлежностями сыроварни, замыкают шествие».

Пастухи-сыроделы уходили в горы на несколько месяцев. Они нашли способ наиболее рационального использования молока. Стали делать крупный сыр: на изготовление одного круга уходил дневной удой от нескольких десятков коров. Этот сыр созревал долго, и его не нужно было часто отправлять в долины. Так появился эмментальский сыр массой от 60 до 130 кг, созревающий более полугода и прекрасно переносящий перевозку.

А вот какой была техника его производства. Молоко перерабатывали в котлах, под которыми раскладывали огонь (так возник термин «сыроварение», который до недавнего времени бытовал и у нас), полученный сгусток измельчали и перемешивали стволом молодой елки с сучьями, а прессовали сыр под камнями.

Потом сыроделие в Швейцарии, как и в некоторых других странах, спустилось с гор в долины, в частности в долину Эмменталь. В наше время сыр вырабатывают здесь на хорошо оснащенных техникой заводах. Но не все сыроделы Швейцарии расстались с традиционными кустарными приемами производства. Вместо крупных резервуаров для выдерживания молока нет-нет да и встретишь обычные тазы. А еще недавно можно было увидеть, как молоко к заводу подвозили на упряжке швейцарских сенбернаров.

Россия до революции была главной покупательницей эмментальского сыра в Бернском кантоне Швейцарии и платила за него больше, чем любая другая страна.

Долгое время считали, что эмментальский сыр высокого

качества можно получить только в Альпах, и это играло немалую роль в определении его цены на мировом рынке.

Русские энтузиасты молочного дела, готовясь внедрить швейцарское сыроделие в России, писали, что не только в Швейцарии, но и по всей Германии в местах, где вовсе нет гор, варят сыр, и такой вкусный, что его всюду продают за швейцарский.

Постепенно была развенчана исключительность условий производства эмментальского сыра.

Но швейцарские фермеры и сыроделы по-прежнему высоко держат его марку. Не во многих странах так, как в Швейцарии, заботятся о качестве молока. Здесь утверждено специальное положение, точно определяющее для районов сыроделия не только условия получения, обработки и транспортировки молока, но и набор кормов для коров, способы содержания земель для выращивания этих кормов.

Конечно, в Швейцарии изготовляют и многие другие сыры — мягкие, терочные, но торговую марку сыроделов страны славит эмментальский сыр.

Какой же сыр предпочитают сами швейцарцы? Как писалось в одной книге, каждый кантон присягает своему сыру. Но фондю — национальное блюдо швейцарцев (см. рецепт на с. 114). Популярен швейцарский суп, крокеты и многие другие блюда с сыром.

ТЮЛЬПАНЫ, СЫРЫ…

Картинки Голландии… Стадо пестрых коров на зеленом лугу с ветряной мельницей вдалеке; качающиеся на длинных стеблях тюльпаны на травяном ковре у дома с высокой черепичной крышей; горы ярко-красных головок эдамского сыра.

Издавна эдамский сыр вырабатывался в северной Голландии и продавался в большом количестве.

Голландия — родина и второго знаменитого сыра, сыра гауда.

Эдамский и гауда вырабатывают почти во всех странах развитого молочного хозяйства. Они послужили прообразом многих разновидностей сыра. Правда, технология их имеет свои особенности, да и названия другие, но связь с эдамским и гауда явно прослеживается.

И в нашей стране много лет назад были созданы сыры, подобные эдамскому и гауда, которые по вкусу не уступали им.

Голландия — крупный экспортер сыра. В стране с населением 14 млн. человек вырабатывается более 400 тыс. т сыра, из которых значительная часть идет на мировой рынок. Примерно три четверти изготовляемого сыра приходится на долю эдамского и гауда.

А вообще здесь производится около 20 видов сыра. Голландским специалистам известны и такие, например, как сыр надзирателя плотины, сыр с ключами (на сыре отпрессован герб города Лейдена — два скрещенных ключа).

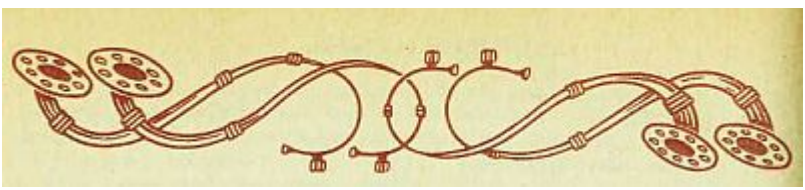
В Голландии сыр едят, как говорят, с утра до вечера — в салатах, в супе, с рыбой, запеченный а фруктами. Роттердамские ломтики, амстердамский пирог, бутерброды из Апелдорна, пестрый салат и много других блюд с сыром любят голландцы. О некоторых из них рассказано в книге.

Кое-где сохранился и такой способ перевозки молока

ЧЕТЫРЕ ПЕРЕПЛЕТЕННЫЕ ТРУБЫ

Недалеко от ратуши в Копенгагене высится своеобразный обелиск — колонна поставленных одна на другую бочек из-под масла, которую венчают два викинга, играющих на трубах. Этот обелиск — символ традиционной направленности хозяйства Дании, известной в мире как производитель высококачественного масла и сыра. Красочные изображения четырех переплетенных труб украшают ящики с маслом и сыром и сами сыры.

Датский сыр покупают многие страны. Появляется он иногда и на прилавках наших магазинов. Основные виды датских сыров близки к нашим: данбо подобен степному, самсю — швейцарскому, фюнбо — костромскому, мольбо — голландскому, донаблю — рокфору, хаварти — латвийскому; мкшелла близка итальянской горгонзоле.



Торговый знак датских сыроделов

Выпускаются в Дании также датские камамбер и бри, датский чеддер и другие сыры.

У одного из племен Африки существует обычай: невеста становится равноправным членом семьи лишь после того, как свекор разрешит ей напиться молока в своем доме.

Подобный обычай, связанный с сыром, нам неизвестен. Но в фермерских хозяйствах Дании бывает, что невесте поручают сделать сыр или масло и таким образом устанавливают ее профессиональную роль в семье.

Обелиск вблизи ратуши в Копенгагене

Датчане — большие любители бутербродов. В Дании известно до 200 различных бутербродов и многие из них — с сыром.

ГОРДОСТЬ КАБАЧКА «СТАРЫЙ КОЛОКОЛ»

В 1894 г. русский журнал «Наша пища» отнес Англию к тем странам, где сыр считается необходимой составной частью рациона.

С тех пор прошло 90 лет, но сыр не ослабил здесь свои позиции — он по-прежнему является продуктом ежедневного потребления.

В Великобритании вырабатывают более 200 тыс. т сыра в год, и почти такое же количество его необходимо ввозить, чтобы удовлетворить спрос населения.

Хотя английские сыры «моложе» итальянских и французских, они успешно конкурируют с известными даже со времен античности.

Какие же сыры типичны для Англии? Мы не назовем в числе их сафолкский сыр, о котором Х. Плюм в своей книге не без преувеличения написал: «Он такой твердый, что свиньи и собаки не осмеливаются его есть; голод может заставить все глотать, даже камни, но не сафолкский сыр». Этот сыр — его еще называют матросским, конечно, нетипичен для Англии.

Английские мастера могут гордиться своим творением — сыром чеддером, получившим широкое распространение в мире и, разумеется, в Великобритании.

Кабачок «Старый колокол» в местечке Стилтон вошел в историю сыроделия. Здесь почти двести лет назад впервые появился очень вкусный сыр. Посетители кабачка разнесли славу о нем по всей стране. И сейчас стилтон считается одним из лучших сыров Англии, привлекая своей пикантностью. Этот сыр имеет нежное крошливое тесто, пронизанное зелеными и серыми прожилками плесени. Перед употреблением в пищу его, случается, пропитывают вином — хересом, портвейном или мадерой.

Не менее знаменит английский чешир, или честер, который иногда созревает с участием плесени. До революции этот сыр покупала Россия — он высоко ценился гурманами.

Некоторые утверждают, что чешир производили задолго до возникновения чеддера. Он занимает второе место среди вырабатываемых и потребляемых в Великобритании сыров.

Первый записанный рецепт сыра в Англии найден в поваренной книге 1390 г., принадлежавшей шеф-повару короля Ричарда II.

В Великобритании можно отведать интересные блюда с сыром — уэльский рейбит, овсяные блины по-шотландски,

омлеты и многие другие.

К ПИВУ — НЕ ТОЛЬКО СОСИСКИ…

Много лет назад в предгорной местности, лежащей между Лехом и Боденским озером в Германии, появился сыр бакштейн, острый, со слизистой коркой. И в настоящее время при всем многообразии сыров, вырабатываемых в ФРГ и ГДР, характерной, мы бы сказали, национальной особенностью немецкого сыроделия является широкое распространение мягких сыров со слизистой коркой, как во Франции — мягких с белой плесенью.

Кроме таких сыров (подобных нашему латвийскому), В ФРГ и ГДР в большом ходу камамбер, бри, эдамский, эмментальский. Популярен здесь гарц (с тмином), называемый национальным сыром.

Большой популярностью пользуются кисломолочные сыры. Их вырабатывают из творога, который оставляют для созревания, затем измельчают и формуют. Во время созревания сформованных сыров на них развиваются дрожжи, культуры красных бактерий, образуется слизевая масса. Вырабатывают их и с плесенью, подобной плесени камамбера.

В ГДР кисломолочные сыры изготовляют трех видов: желтый со слизью (цвет его — от желтого до красновато-коричневого); полуплесневый — с плесенью камамбера и желтой слизью; плесневый — с плесенью камамбера (возможно образование на нем желтой слизи).

Вкус и запах их слегка пряные до пикантного. Подобные сыры вырабатываются также в ЧССР и Австрии.

Давно известен немцам сыр, вырабатываемый, как наш зеленый, с тригонеллой. Есть сыр, выдерживаемый в листьях хмеля, а есть и такой, при изготовлении которого иногда в сырную массу добавляют пиво.

В ФРГ ежегодно импортируется более 150 тыс. т сыра. Наибольшей популярностью здесь пользуются французские и итальянские сыры.

Как-то принято считать, что пиво и сосиски — традиционное для немцев сочетание. Однако на столах пивных баров рядом с сосисками можно увидеть сыр, особенно пикантный и с пряностями, — по мнению немцев, да и не только немцев, он прекрасно сочетается с пивом.

Немцы готовят вкусные блюда с сыром. Со свежим сыром приготовляют блюдо, подобное итальянской пицце, и подают его к столу с различным гарниром — с ветчиной, колбасой, рыбой, грибами и пряностями.

Недавно в ГДР выпущен сборник рецептов блюд из сыра и

творога. Некоторые из них приведены в книге.

СКАНДИНАВЫ ПРЕДЛОЖИЛИ СВОИ СЫРЫ

Швеция, Норвегия, Финляндия — страны с разными национальными традициями, разным направлением экономики — имеют одинаково хорошо развитое молочное хозяйство. Они, как правило, сами себя обеспечивают молочными продуктами и даже частично экспортируют их, например сыр.

В этих странах не только освоили производство общеизвестных европейских сыров, но и предложили свои, завоевавшие популярность за рубежом.

Шведские сыроделы создали сыр свесия (подобный российскому), распространенный сейчас во многих странах. Популярен здесь и сыр мюзеост, вырабатываемый из сыворотки и обезжиренного молока, который имеет различные местные названия. Выпускается в продажу он в свежем виде.

Известен *в* Швеции и сыр преет, при изготовлении которого применяется виски.

Финляндия стала в последнее время крупным экспортером эм-ментальского сыра. Выработка его составляет примерно две трети всего производства сыров в стране. Поступает он иногда и на прилавки наших магазинов.

Изготовляют в Финляндии и голубой сыр типа рокфора, и эдамский, и чеддер, и ряд мягких сыров. Советским потребителям хорошо известна финская «Виола» — сливочный плавленый сыр в полистироловых стаканчиках.

Норвежцы — известные рыболовы (эта страна с населением 4 млн. человек занимает пятое место в мире по добыче рыбы), умеющие готовить вкусные рыбные блюда, понимают толк и в сыре.

В этом нетрудно убедиться, ознакомившись с рецептом норвежского рулета (загляните на стр. 125).

В Норвегии наряду с классическими сырами вырабатываются оригинальные местные. Таков гаммеост. По пикантности он может соперничать с французским рокфором, итальянской горгонзолой или английским стилтоном. Гаммеост имеет плесень не только внутри. На его поверхности культивируют белую плесень, которая, если ее не уминать, покрывает сыр пышным слоем, напоминающим хлопок. Пикантность вдвойне!

БРЫНЗА — ГЛАВНЫЙ СЫР

В Болгарии это действительно так. Брынзы здесь вырабатывается больше, чем в любой другой стране. Наряду с кисело мляко (болгарская простокваша) она один из основных продуктов питания болгар.

Брынза, кстати, и немаловажный предмет болгарского экспорта. Ее ценят во многих странах, в том числе и в СССР. Нежная, умеренно соленая, с приятным кисломолочным вкусом белоснежная болгарская брынза пришлась по вкусу многим любителям сыра.

В Болгарии брынзу вырабатывают из овечьего и коровьего молока, а также из смеси его.

Не менее популярен в Болгарии качкавал, который, как и болгарская брынза, ценится на мировом рынке выше сливочного масла. Особенно популярен в Болгарии качкавал из овечьего молока.

Кроме брынзы и качкавала, в Болгарии вырабатываются многие другие сыры, в том числе типа голландских, а также широкий ассортимент плавленых.

Старинная норвежская посуда для сыра *(Парижский музей человека)*

И В СЫРЕ — ПЕРЕЦ И ГОРЧИЦА

В Венгрии вырабатывают сыры: эмментальский (швейцарский), трапистский (подобен угличскому), панония (подобен карпатскому), балатон, овари, чеддер, объем производства которых составляет около 75 % общего выпуска. Это лишь незначительная часть широкого ассортимента сыров, известных в Венгрии.

Выработка сыра на территории нынешней Венгрии началась со времен Древнего Рима. Город Кезмарк обязан своим названием торговле сырами, которая здесь была широко организована.

Г. Линде и Х. Кноблох в своей книге «Приятного аппетита», изданной в ГДР и переизданной под тем же названием в СССР, приводят интервью с венгерским поваром. Повара спросили: является ли перец обязательным элементом венгерской кухни? Он ответил, что венгерская кухня располагает достаточным количеством блюд, в состав которых не входит красный перец. И это действительно так.

Но все-таки пристрастие венгров к острому сказалось и при создании сыров. Здесь вырабатываются и пользуются большим спросом плавленые сыры с острым перцем, горчицей, порошком чеснока.

СЫР ГОЛУБОЙ С БЕРЕГОВ КАРИБСКОГО МОРЯ

В кухне кубинцев широкое применение находят продукты моря и плоды земли. Отдавая им предпочтение, кубинцы любят и сыр.

На Кубе вырабатывают сыры типа костромского, российского, алтайского, голландского круглого и «лилипута», типа нашего домашнего сыра, французского камамбера, итальянской горгонзолы. Известен там и голубой сыр (похож на рокфор).

СЫР И ФЛЯКИ

В Польше вырабатывают сыр типа французского бри, но не он является распространенным продуктом польского сыроделия. Здесь в большом ходу твердые сыры — эдамский, гауда, тильзитский (подобный нашему латвийскому), варминский. Значительным спросом пользуется в Польше сыр салями со специями, сходный с литовским сыром с тмином. Здесь есть любители и камамбера, и рокфора.

Широк ассортимент и плавленых сыров. Они, как правило, носят название тех сыров, из которых вырабатываются, — эмментальский, эдамский, гауда, рокфор и т. д.

В последние 10–15 лет ассортимент сыров в ПНР обогатился новыми разновидностями. Среди них твердые, полутвердые, мягкие сыры, такие, как балтийский, мазурский, чехановский, замойский, подлясский, столичный, упомянутый ранее варминский и ряд других.

Сыр в Польше все шире используется в кулинарии. Конечно, такие национальные польские блюда, как красный борщок и бигос, употребляются без сыра. А вот к флякам по-варшавски подают натертый тильзитский и швейцарский сыр.

СЫР С МАМАЛЫГОЙ

Исстари любят румыны сыры из молока овец и буйволиц. И сейчас они занимают видное место в питании. В послевоенное время в Румынии в широких масштабах организовано производство таких сыров, как эммментальский, круглый голландский, трапистский, разнообразные плавленые. Небезразличны румыны и к качкавалу и, конечно, к брынзе, часть которой, как в Болгарии, вырабатывается у них в жестяной герметической упаковке.

Во многих блюдах румынской кухни непременным компонентом является сыр. В частности, он прекрасно сочетается с мамалыгой — традиционным блюдом румын, широко распространенным и в Молдавии.

В книге будет рассказано, как приготовить мамалыгу и жареные ломтики ее с тертым сыром.

ЗОЛОТОЙ СЫР

В старину золотым называли что-то значительное, особо ценное. Имели это или что-либо другое в виду чехословацкие сыроделы, неизвестно, но один из сыров они назвали злато. Это мягкий сыр, обладающий пикантным вкусом, напоминающий наш дорожный.

В Чехословакии любят мягкие сыры. Широко распространен здесь сыр ромадур, похожий на наш медынский, со слизистой коркой, пользуется популярностью камамбер и сыр нива, подобный рокфору. К пиву подается специально пивной сыр — крконошский, созревающий при участии белой плесени. Известны здесь и мягкие сыры, поступающие в продажу в свежем виде, без созревания.

Первые сообщения о кисломолочном сыре оломоуцка тваружки как о предмете народного промысла относятся к XVI в. Вырабатываются три разновидности его: малый, большой и в виде палочек диаметром 2, длиной 10 см (60 штук имеют массу до 2 кг). Цвет поверхности и теста сырков — от желтого до оранжевого. Тесто довольно плотное, хорошо созревшее, с небольшой творогообразной сердцевиной. Вкус своеобразный, пикантный. Изготовляют их из творога. Первая часть его должна быть выдержана не менее 14 дней в резервуарах под грузом. После этого такой творог смешивают с творогом кратковременного созревания, массу размалывают и формуют сырки. На их поверхности развиваются дрожжи, частично плесневые грибы и образуется слизевая масса золотисто-желтого или оранжевого цвета.

Большой выбор предоставлен любителям твердых сыров: эмментальский и подобный ему моравский, гауда, эдамский круглый и брусковый и др. Кстати, эдамский сыр вырабатывается и копченым. Много потребляется здесь и плавленых сыров.

МНОГО КУХОНЬ, И В КАЖДОЙ СЫР

В Югославии пять коренных народностей, но значительно больше кухонь. Национальные югославские блюда перемежаются с венгерскими, румынскими, словацкими, болгарскими, итальянскими, турецкими, албанскими. И тем более разнообразны способы потребления сыра, который занимает в питании всех народностей Югославии важное место.

В любой из республик федерации — Сербии или Хорватии, Боснии и Герцеговине или Словении, Македонии или Черногории, — независимо от того, какую пищу здесь предпочитают, сыр всегда на столе, особенно в крестьянских семьях, где очень любят белый сыр собственного изготовления, подобный брынзе.

Когда однажды белградские журналисты в беседе с сельскими жителями попытались узнать, в чем секрет долголетия тех из них, кому перевалило за 120 лет, выяснилось, в частности, что они постоянно употребляют сыр и молоко.

В Югославии вырабатывают общераспространенные в мировом производстве сыры, а также качкавал и горгонзолу.

* * *

Завершая путешествие по странам Европы, заглянем еще в Австрию и Грецию.

В **Австрии** можно найти разнообразные сыры — терочный, напоминающий итальянский пармезан, крупный твердый, имеющий пряный вкус, как швейцарский, сыр со слизистой коркой, подобный немецкому, мягкий, похожий на французский камамбер, и в большом количестве свежие сыры, поступающие в продажу без созревания. Таков, например, сыр салями — сладковатый, жирный, по форме напоминающий колбасу.

У некоторых авторов древней Эллады можно прочитать о том, что греки делали сыр в основном из молока коз. И сейчас в **Греции** изготовляют, главным образом в крестьянских хозяйствах, значительное количество сыра из молока коз, но больше из овечьего. Кстати по потреблению сыра Греция занимает одно из первых мест в мире, на душу населения здесь приходится более 10 кг его в год.

СЫР В ОВЕЧЕЙ ШКУРЕ

Из Греции переберемся в страны Ближнего Востока.

В Сирии, Ливане, Саудовской Аравии, Ираке промышленное сыроделие слабо развито. В хозяйствах скотоводов, занимающихся в основном разведением овец, делают сыр, напоминающий рассольный кавказский. На рынках Багдада можно встретить сыр мейра, созревающий в бурдюках, или сыр роос — в форме апельсина, соленый, также выдерживаемый в бараньей или козьей шкуре.

Несколько молочных заводов, размещенных в крупных городах, наряду с пастеризованным молоком и йогуртом выпускают в небольшом количестве свежие сыры.

Известен в арабских странах сыр, вырабатываемый в крестьянских хозяйствах из творога, получаемого из пахты, который называется джамид (есть у него и другие названия — джемид, джибджиб, джибджуб). Сформованные сыры сушат в тени. Перед употреблением их измельчают в порошок, смешивают с водой и используют как соус к мясным блюдам, а также едят, смешав с растительным маслом.

* * *

По дороге в сказочную Индию пересекаем Иран и Афганистан. В предгорных долинах и полупустынях пасутся стада овец и коз. Сыр из их молока занимает видное место в рационе скотоводов. В городах Ирана и Афганистана появляется все больше молочных заводов, которые, видимо, наладят выработку современных сыров.

ИНДИЙСКИЙ ПАНИР

Индийцы — в большинстве своем вегетарианцы, и молочные продукты являются для них важным источником животного белка. Очень давно определилось у народов Индии особое отношение к корове. В индийских гимнах, сложенных за 2–3 тысячи лет до нашей эры, собраны народные предания, рассказывающие о быте и занятиях народа хинди. Гимны эти провозглашали корову благодетельницей нации.

И сейчас народ хинди считает корову священной и никогда не забивает ее на мясо. В Индии можно наблюдать, как водители автомашин осторожно объезжают корову, шествующую по дороге, или останавливаются, ожидая пока она пересечет путь. Это можно наблюдать и в городах, где содержится большое количество коров. Владельцы их, ведя коров на поводу, обходят своих покупателей, выдаивая каждому из них нужное количество молока.

По количеству крупного рогатого скота Индия занимает одно из первых мест в мире. Молоко здесь получают более чем от 50 млн. коров, зебу и буйволиц. Около 50 % его используют на выработку ги — разновидности топленого масла. Много изготовляют здесь кисломолочных продуктов — даги, курд, ласси. Малаи — пенки, собранные с поверхности молока во время его кипячения, — потребляются как десерт.

Однако сыров в Индии вырабатывают мало. Это сурти, бандал и дакка — свежие, несозревшие сыры, которые иногда коптят, их называют общим словом «панир».

В последнее время в Индии много сделано для усовершенствования молочного хозяйства. И надо думать, что современный сыр займет свое место в рационе индийцев.

От прилавка с сыром до сырного стола

О сыре уже много рассказано, и чтобы помочь каждому читателю сделать первый шаг от теории к практике, «породниться» с сыром, мы даем несколько необходимых для этого советов.

У ПРИЛАВКА МАГАЗИНА

Каждый цилиндр, брусок, головка сыра имеет свои опознавательные знаки, или, говоря точнее, маркировку, включающую производственную марку. Из маркировки можно узнать число и месяц выработки сыра (в сыр впрессовывают цифры, приготовленные из казеина, или делают на его поверхности оттиск металлическими цифрами). Производственная марка, заключенная в квадрат или правильный восьмиугольник, наносится на сыр несмывающейся безвредной краской и показывает жирность продукта, номер завода, сокращенное название области, края, республики, где находится предприятие.

На каждый вид сыра в магазине имеется свой ценник. Кроме названия сыра на нем указана цена, жирность и сорт (для сыров, подразделяющихся на сорта). Цена сыра высшего и первого сорта разная. Сыры, не подразделяющиеся на сорта, имеют одну цену.

В разделе «Сыр и здоровье» приведена жирность советского сыра— 30 %. А на ценнике в магазине покупатель прочтет — 50 %. Как уже известно читателю, в первом случае содержание жира отнесено ко всей массе сыра, во втором — только к количеству сухих веществ его (т. е. без влаги). Допустим, в 100 г сыра содержится 40 г влаги, тогда количество сухих веществ составит 60 г. Если отнести к этому числу 30 г жира, то жирность составит 50 %.

У прилавка магазина нередко слышишь такой диалог покупателя и продавца:

— Какой сыр мягкий?

— Возьмите российский или пошехонский.

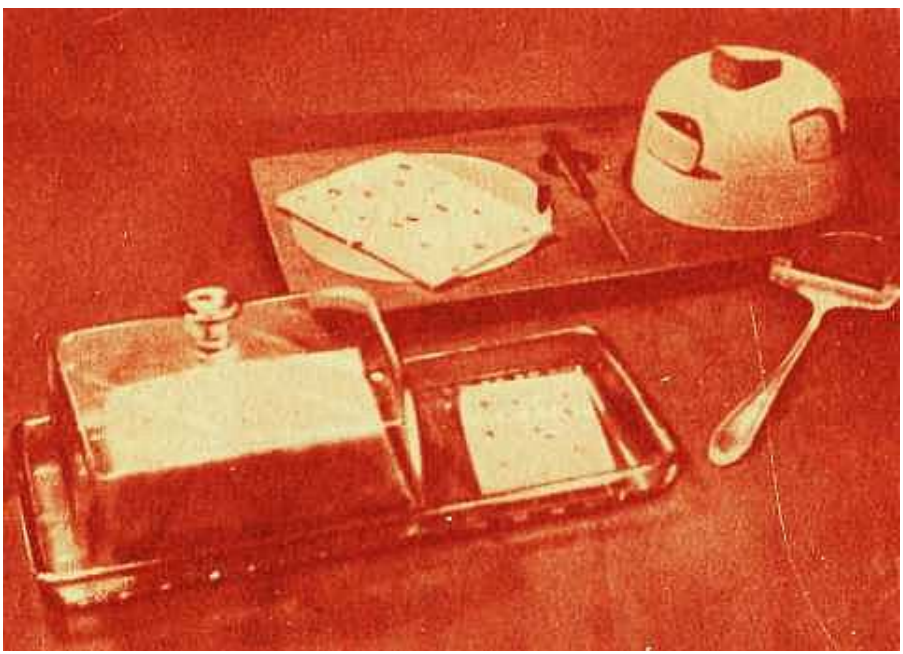
Если рядом знаток сыра, он иронически улыбнется — и вопрос, и ответ неверны. Определение «мягкий», как известно, относится к виду сыра, а покупателя в данном случае интересует, какой твердый сыр имеет более нежную консистенцию? Вернее спросить: какой из сыров нежнее?

Когда вы покупаете сыр, рассчитывая сразу подать его на стол, часть его целесообразно нарезать в магазине. В противном случае этого делать не стоит — нарезанный сыр теряет аромат и влагу, становится сухим.

ХРАНЕНИЕ СЫРА ДОМА

Как хранить сыр в холодильнике?

Сыр (каждый вид отдельно) надо предварительно завернуть в полиэтиленовую пленку (полиэтиленовый пакет) или положить в сырницу (показана на рисунке). Сырницы могут быть пластмассовые, стеклянные или керамические. Сыр, оставленный в холодильнике в бумаге, несмотря на низкую температуру, высыхает. В холодильнике сыр хранят в месте, наиболее удаленном от морозилки. Идеальная температура хранения 5–8 °С.



Сырницы

А если нет холодильника? Тогда сыр рекомендуется завернуть в смоченную соленой водой ткань. Выбирая место для его хранения надо учитывать, что сыр не любит солнца.

Запасов сыра обычно никто не делает, покупают его всего на несколько дней. Тем не менее следует знать сроки хранения его в домашних условиях. Твердый сыр можно хранить 7—10 дней. Но надо учитывать, что, не защищенный коркой, он теряет в качестве, на нем может появиться плесень. Мягкий сыр хранят 2–3 дня, он быстро перезревает. На коробочке с камамбером или

сливочным сыром, например, указывается дата их выработки. Хранить их, особенно если открыта поверхность, не следует больше 1–2 дней. Незащищенная поверхность плавленых сыров из-за потери влаги становится желтой и сухой, поэтому, отрезав кусочек сыра, оставшуюся часть его плотно закрывают фольгой или крышкой, если продукт выпускается в полистироловой коробочке.

Рассольные сыры хранят в рассоле, сделанном на воде (крепость его примерно 16 %), или, если имеется возможность, на сыворотке.

Некоторые любители брынзы перед употреблением заливают ее кипятком, стремясь таким образом снизить ее соленость и сделать нежнее. Это ошибочный прием — при использовании кипятка теряется часть жира, свертывается белок, плохо выводится соль, следовательно, ухудшается вкус брынзы, понижается ее питательная ценность.

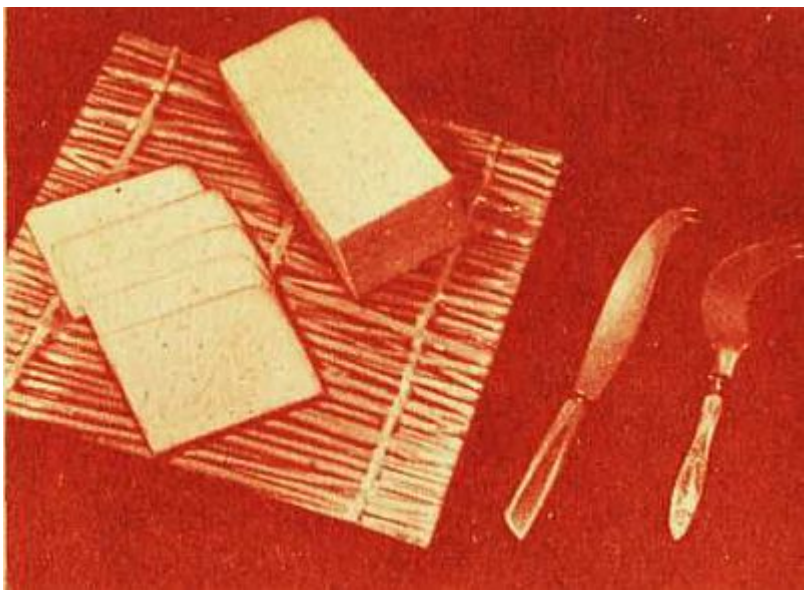
Чтобы понизить соленость брынзы, ее небольшими кусками кладут в кипяченую воду или в молоко комнатной температуры и выдерживают до 12 ч.

СЫР К СТОЛУ И СЫР НА ДЕСЕРТ

За домашним столом нетрудно определить, сколько сыра нарезать к завтраку, обеду, ужину. Если все же кусочки остаются, их складывают и заворачивают в полиэтиленовую пленку. Но лучше, чтобы каждый находящийся за столом отрезал от куска сколько нужно.

А вот как подать сыр на десерт?

В дом пришли гости. После обеда или ужина, как бы они ни были сытны, всегда уместно предложить на десерт сыр. Его подают перед фруктами, сразу после сладкого блюда или до него. Это принято у многих народов, а, например, французы, итальянцы, англичане просто не могут без этого обойтись.



Керамическая доска и ножи для сыра

На десерт используется сыр нескольких видов — швейцарский и рокфор, голландский круглый или «лилипут» и камамбер. Выбор зависит от вкуса и хозяйки, и гостей, но в наборе во всех случаях желательны пикантные сыры.

Сыр подают на фарфоровых, фаянсовых, керамических или деревянных досках предварительно нарезанным или куском четырехугольной формы, частично очищенным от корки, имеющим чистый, красивый вид. Хотя у французов принято второе, рекомендуем все же сыр в небольшом количестве

предварительно нарезать тонкими ломтиками или кубиками. И в том и в другом случае у каждой доски кладут нож специальной формы.

Рокфор обычно крошится, и его лучше нарезать не тонкими ломтиками, а кусочками, следя за тем, чтобы в них была равномерно распределена сине-зеленая плесень.

СЫРНЫЙ ПРИЕМ

Этот прием — верх совершенства «владения» сыром, знак особого уважения к его замечательным свойствам.

Вы приглашаете гостей, и все угощение состоит из сыра и вин.

На приготовление стола требуется 30–40 мин. Хозяйка дома не отлучается на кухню, а развлекается вместе с гостями, выступая в совершенно новой роли. Ведь, правда, необычно?

Гостям предлагаются сыры: швейцарский, голландский круглый, рокфор, дорогобужский, латвийский, камамбер или другие по вкусу присутствующих.

Сыры, как уже говорилось, подают на специальных досках, предварительно они должны быть выдержаны в течение 2–3 ч при комнатной температуре, чтобы полностью проявился их аромат. Можно украсить сыры виноградом, орехами, можно добавить сухие сливы, абрикосы, миндаль и т. п. Важно, чтобы эти добавки были не слишком ароматными (иначе они могут ослабить аромат сыра) и в то же время помогали создать интересные цветовые эффекты.

На таком приеме гости сами режут сыр на кусочки (по-французски), едят, запивая его глотком вина и заедая кусочком хлеба.

Гостевой стол можно разнообразить, приготовив палочки из сыра, как рекомендуется в книге, выпущенной в Польше.[7] Сыр режут на ломтики толщиной 2–3 см, затем на продолговатые палочки. Каждую из них можно оформить по-разному, положив на сыр редиску, кусочек яйца и половинку анчоуса; ломтик корнишона, кусочек консервированного ананаса и др. Здесь есть где проявиться фантазии хозяйки.

Теперь о хлебе. Сыр хорош с любым хлебом. Но знатоки рекомендуют, например, для камамбера хрустящие хлебцы и крекер, для рассольного — армянский лаваш или черный хлеб, для любого сыра — нежирное печенье.

Надо ли подавать к сыру масло? Тонкие ценители против этого. Исключением является рокфор. Неплохо, как считают французы, подходят к сыру горчица или горчичный соус, виноград (для поджаренного сыра), орехи, компот, бананы (для плавленых сыров), укроп, сельдерей, оливки (для твердых).

ДВА ДРУГА

И особый разговор о вине. Два друга — так называют иногда сыр и вино. По природе совершенно разные, они прекрасно дополняют, подчеркивают и выделяют свойства друг друга. Сыр «терпит» только слабоалкогольные сухие вина, сохраняющие в себе замечательные качества солнечной ягоды. Хорошо подходит к сыру и пиво.

Проанализировав опыт ряда стран, и в частности Франции, советский ученый-винодел профессор З. Н. Кишковский считает возможным рекомендовать следующие вина к сыру.[8]

Сыры

Советский, швейцарский и им подобные

Вина

Белые и красные столовые сухие марочные и ординарные, а также шампанское и игристые

Сыры

Голландский, угличский, степной

Вина

Легкие белые сухие столовые марочные и ординарные, хорошо сочетаются также более легкие красные (марочные и ординарные)

Сыры

Костромской, пошехонский. Рокфор

Вина

Сухие красные марочные. Достаточно полные сухие столовые красные марочные; хорошо сочетаются с этим сыром молодые ординарные красные. К рокфору могут быть рекомендованы также кахетинские (Тибаани № 12, Грузинское вино № Р)

Сыры

Дорогобужский, латвийский, пикантный. Смоленский

Вина

Сухие столовые красные и белые (более полные). Сухие столовые красные достаточно полные (экстрактивные) марочные и ординарные

Сыры

Камамбер

Вина

Марочные с хорошо развитым ароматом и вкусом, красные сухие столовые, а также молодые ординарные красные

Приводим сведения об указанных выше винах.

Столовые белые сухие марочные вина. Изготовляются во всех основных винодельческих районах Советского Союза. Отличаются высоким качеством, мягким гармоничным вкусом, тонким букетом.

Вина Ростовской области, Молдавии, Закарпатской области, Азербайджана (Алиготе Дона, Сильванер Донской, Донское белое, Раздорское белое, Пухляковское, Сибирьковое, Променисте, Середнянське, Фетяска, Пино, Совиньон, Садиллы и др.) характеризуются легкостью, свежестью.

Более полные марочные сухие столовые вина готовятся в Грузии, на Северном Кавказе, в ряде районов Украины, Казахстана и др. (Цинандали № 1, Гурджаани № 3, Цоликоури № 7, Мухранули № 9, Рислинг «Абрау», Рислинг «Анапа», Рислинг «Мысхако», Рислинг «Су-Псех», Рислинг «Алькадар», Алиготе «Золотая Балка», Рислинг «Иссык» и др.).

Столовые белые сухие ординарные вина. Изготовляются из отдельных сортов винограда или из их смесей. Большей частью носят название сорта винограда, из которого выработаны (Рислинг, Ркацители, Алиготе, Фетяска, Клерет, Сильванер, Совиньон, Баян Ширей, Сояки, Нарма, Пино, Лалвари и др.). Если используется смесь сортов винограда, то вино выпускается под названием «Столовое белое».

Столовые красные сухие марочные вина. Характеризуются специфическим вяжущим вкусом. В зависимости от степеней экстрактивности они могут быть более легкими, менее экстрактивными, например Рошу де Пуркарь, Негру де Пуркарь, Романешты (молдавские вина), и более полными (экстрактивными), например Каберне «Абрау», Каберне «Анапа», Каберне «Мысхако», Оксамит Украины, Телиани, Саперави, Мукузани и др.

Столовые красные сухие ординарные вина. Как и белые, готовятся из отдельных сортов винограда или из их смесей. В первом случае носят обычно название сорта винограда (Саперави, Каберне, Тавквери, Серексия, Рара-Нягра, Мерло, Матраса), во втором — называются «Столовое красное».

Нетрудно заметить, что к отдельным сырам рекомендуются вина различного типа — марочные и ординарные красные и белые. Таким образом, предпочтение можно отдать тому вину, которое больше нравится. Сочетание вкуса сыра и вина тоже может быть различным: одним нравится мягкое, другим —

контрастное сочетание. Во всех случаях непременным должно быть одно — сыр запивается небольшим количеством вина, а не вино закусывается сыром!

Блюда из сыра и с сыром

В этом разделе собраны всевозможные рецепты блюд из сыра и с сыром — рецепты народов СССР, Болгарии, Румынии, Италии, Франции, ГДР, Швейцарии и других стран.

Сыр прекрасно сочетается не только с овощами, фруктами, крупяными и мучными изделиями, но и с мясом, дичью и особенно с рыбой.

Здесь приведены рецепты закусок — холодных и горячих, первых и вторых блюд, изделий из теста. Блюда рассчитаны в основном на 4 порции (исключение составляют бутерброды, где состав продуктов помогает определить, в каких пропорциях их использовать, а также некоторые рецепты, в которых указано, на сколько порций они рассчитаны).

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Для открытых бутербродов хлеб лучше всего нарезать небольшими ломтиками толщиной примерно 1–1,5 см. Чаще всего их намазывают маслом (если при этом не используют жирные продукты) и гарнируют различными закусками.

Бутерброды с икрой из **брынзы и помидоров по-болгарски**

250 г брынзы, 1–2 помидора, 1 луковица, лимонный сок из ¼ лимона, 1/3 стакана подсолнечного масла, 1 стручок печеного перца, черный и красный перец по вкусу, 1 вареная морковь, 1 соленый огурец.

Брынзу хорошо растереть деревянной ложкой с очищенными и мелко нарезанными помидорами, мелчо натертым луком, лимонным соком, подсолнечным маслом и по желанию — со стручком мелко нарезанного перца. Добавить черный и красный молотый перец и тщательно перемешать. Полученную икру намазать на хлеб и украсить кружочками вареной моркови, соленого огурца.

Бутерброды с брынзой и корнишонами

150 г брынзы, 50 г корнишонов или соленый огурец, 2 чайные ложки измельченного зеленого лука.

Корнишоны мелко изрубить и вымешать с брынзой до получения однородной массы, которой намазать ломтики хлеба. Выровнять ножом поверхность и посыпать измельченным зеленым луком. Бутерброды уложить на прямоугольном подносе, украсить листьями зеленого салата или веточками зелени петрушки, а также полосками красного перца.

Бутерброды с брынзой и редисом

250 г брынзы, 50 г сливочного масла, 100 г свежего редиса, красный перец, 1 небольшая головка лука, 1 ст. ложка мелко нарезанных маслин.

Брынзу протереть через сито, чтобы она стала как пюре, добавить красный перец, сливочное масло и немного натертого лука. Свежий редис мелко нарезать и перемешать с брынзой. Полученной смесью намазать ломтики хлеба и украсить мелко нарезанными маслинами и редисом.

Бутерброды с паштетом из брынзы по-болгарски

250 г брынзы, 2–3 ст. ложки сливочного масла, по 1 чайной ложке тмина и красного перца.

Измельченную брынзу протереть, добавить сливочное масло, тмин, красный перец и растереть до образования однородной массы, которой намазать тонко нарезанные ломтики хлеба. Гарнировать бутерброды можно зеленью петрушки, ломтиками моркови или помидоров.

Бутерброды с сыром рокфором

70 г сыра рокфора, 40 г сливочного масла.

Масло растереть с сыром. Полученной массой намазать ломтики хлеба. Края бутербродов выровнять.

Бутерброды с печеночным паштетом и сыром

65 г плавленого сыра, 70–80 г паштета, 20–30 г сливочного масла, 2 чайные ложки нарубленного зеленого лука.

Сыр и паштет растереть (отдельно) с добавлением масла. Ломтики хлеба намазать вдоль одной и другой массой так, чтобы между ними осталось свободное пространство, которое посыпать мелко нарубленным зеленым луком.

Бутерброды с пикантной смесью

100 г сыра, 100 г мяса, 50 г корнишонов, 50 г сельди, 2–3 шт. картофеля, 1 ст. ложка растительного масла.

Сыр, отварное мясо, огурцы и селедочное филе дважды пропустить через мясорубку. Если смесь окажется чересчур острой, смешать ее со взбитым несоленым маслом или отварным картофелем и растительным маслом.

Вместо мяса можно использовать колбасу. Приготовленную смесь намазать на ломтики хлеба или булочки.

Бутерброды по-датски

50 г масла, 50 г сыра, 1/2 болгарского перца, 1/2 яйца, 1 ст. ложка маслин.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить кусочки сыра так, чтобы они полностью покрывали хлеб. Вдоль каждого бутерброда положить полоску красного маринованного болгарского перца, по одну сторону от него — маслины, по другую — кружочки крутого яйца.

Бутерброды с сырным маслом

100 г сырного масла (75 г сливочного масла, 25 г сыра рокфор или зеленого сыра).

Натертый на терке зеленый сыр или рокфор и разогретое сливочное масло положить в кастрюлю и хорошо размешать. Чем больше класть сыра (50 г сыра на 50 г масла), тем вкуснее будет сырное масло. Приготовленным маслом намазать ломтики хлеба.

Бутерброды с сыром из Апелдорна (голландский рецепт)

2 ст. ложки сливочного масла, 2 яблока, 4 ломтика сыра гауда (костромской сыр), орехи или миндаль.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить очень тонко нарезанные дольки яблок, на них — ломтики сыра. Поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Сверху можно посыпать орехами или миндалем.

Бутерброды с говяжьим языком и сыром

400 г хлеба, 280 г языка, 120 г сыра, 120 г сливочного масла, 2 яйца, 60 г корнишонов.

Язык отварить до мягкости, вынуть из отвара, промыть холодной водой и сразу же очистить от кожи, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке, яйце и сухарях, поджарить в горячем сливочном масле. Затем ломтики батона намазать смесью тертого сыра и сливочного масла, сверху положить ломтики охлажденного языка, для пикантности добавить кружочки соленых корнишонов (мелких узкоплодных огурцов).

Бутерброды с вареной ветчиной и швейцарским сыром

400 г хлеба, 120 г швейцарского сыре, 200 г ветчины, 2 помидора или 2 консервированных огурца, 40 г майонеза, 20 г горчицы.

На черный или пеклеванный хлеб положить ветчину со швейцарским сыром, покрыть сверху тонкими ломтиками свежих помидоров или консервированных огурцов, добавить горчицу и майонез.

СЛОЕНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

При изготовлении слоеных бутербродов три ломтика хлеба слегка поджаривают, намазывают каждый сливочным маслом, майонезом или масляной смесью. На первый ломтик кладут начинку (нижний слой), закрывают вторым ломтиком намазанной стороной вверх, накрывают третьим ломтиком намазанной стороной вниз. Бутерброды разрезают на 2, 3 или 4 части разной формы.

Бутерброды с сыром, поджаренной корейкой, помидорами и салатом

450 г хлеба, 180 г сыра, 180 г корейки, 2 помидора, 50 г салата.

На нижний слой положить ломтики швейцарского сыра и поджаренного бекона или корейки, на верхний — ломтики томатов и салата.

Бутерброды с сыром, индейкой, помидорами и луком

450 г хлеба, 120 г сыра, 180 г индейки, 2 помидора, 30 г лука.

На нижний слой положить ломтики вареной индейки или курицы с сыром (швейцарским или другим), на верхний — тонкие ломтики свежих помидоров и кружочки лука.

КАНАПЕ

Это маленькие закусочные бутерброды, приготовленные на поджаренном ржаном или пшеничном хлебе (толщиной 0,5–1 см). Для канапе используются все твердые и мягкие сыры, но предпочитаются острые. Украсить канапе можно оливками без косточек, миндалем, креветками, накрошенным крутым яйцом, каперсами, посыпать сверху зеленью.

Канапе с сыром

350 г хлеба, 210 г сыра, 100 г сливочного масла, 20 г томата-пасты.

На гренки круглой формы намазать масло, положить по ломтику сыра таких же формы и размера. В центре ломтика сыра из фасонной трубочки выпустить небольшую горку сливочного масла розового цвета (с томатом-пастой) и посыпать тертым сыром.

Канапе по-берлински

Ломтики хлеба намазать маслом, положить ветчину и половинку персика, накрыть сыром. Запекать в духовке, пока сыр не начнет плавиться.

ТАРТИНКИ

Это бутерброды с горячей закуской. Для них тоже используют поджаренный хлеб.

Тартинки с сыром и пивом

200 г сыра, 4 ст. ложки пива, 1 чайная ложка горчицы,

красный перец

В кастрюле на слабом огне распустить тертый сыр, все время помешивая, добавить пиво, готовую горчицу. Гренки поджарить, как обычно, залить их подготовленной смесью сыра с пивом и посыпать красным перцем.

Тартинки с телятиной и сыром

350 г хлеба, 350 г телятины, 150 г сыра, 50 г сливочного масле.

Белый хлеб нарезать ломтиками, смазать с обеих сторон растопленным маслом, положить на каждый ломтик хлеба ломтик жареной телятины, посыпать тертым сыром и поджарить в духовом шкафу.

Тартинки с сосисками, сыром и помидорами

350 г хлеба, сосиски, 2 помидора, 150 г сыра.

На поджаренные с одной стороны ломтики хлеба положить вдоль по две половинки сосисок, сверху украсить ломтиками помидора и сыра. Запекать в духовке до тех пор, пока сыр не начнет пузыриться.

Вместо сосисок можно использовать кусочки индейки без косточек.

Тартинки с котлетками, сыром и помидорами

350 г хлеба, 7 котлеток, 200 г сыра, 2 помидора.

На ломтики поджаренного хлеба положить горячие тонкие котлетки, сверху украсить ломтиками помидоров и сыра. Запечь в духовке до расплавления сыра.

Такой же бутерброд можно приготовить с жареной корейкой.

Тартинки с запеченной сырной смесью

200 г тертого твердого сыра, 1 яйцо, /,5 ст. ложки маринованного болгарского перца, 2 ст. ложки нашинкованного лука, 1/2 чайной ложки соли, по 1 ст. ложке сливочного масла или маргарина, сахара, муки, 2 ст. ложки уксуса, 1/2 чашки сгущенного молока (без сахара), красный перец.

Сваренное вкрутую яйцо порубить, добавить тертый острый сыр, маринованный болгарский перец, нашинкованный лук, соль, разогретые сливочное масло или маргарин, сахар и муку. Все размешать, добавить уксус, сгущенное молоко без сахара и немного красного перца. Смесь хорошо взбить и сварить на пару до загустения. Затем намазать на ломтики хлеба и поставить на несколько минут в духовку.

Порция смеси рассчитана примерно на 8 бутербродов.

Тартинки с сыром по-венгерски

100 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 чайная ложка сладкого красного перца, 1 чайная ложка каперсов.

Сливочное масло и натертый сыр размешать, посолить, поперчить красным перцем, прибавить мелко нарезанные каперсы. Полученной смесью намазать тонкие ломтики батона и поджарить в духовке. На стол подать горячими.

Из этих же продуктов можно приготовить другие бутерброды: ломтики батона поджарить, слегка намазать сливочным маслом, положить сверху полоски сыра толщиной около 0,5 см, посыпать красным перцем и поставить на короткое время в духовку.

Роттердамские ломтики (голландский рецепт)

2 ломтика белого хлеба, масло, горчица, 2 тонких ломтика нежирной ветчины, 2 ломтика сыра гауда (костромской сыр), 1 помидор, красный перец, немного зелени петрушки, укроп и зеленый лук.

Обжарить ломтики белого хлеба, намазать их маслом и слегка горчицей, положить на каждый ломтик по кусочку ветчины, сыра и помидора. Посыпать ломтики помидора перцем. Запечь в духовке. Как только сыр начнет плавиться, бутерброды готовы. Помидоры посыпать зеленью. Рассчитано на 1–2 порции.

САНДВИЧИ

Это закрытые бутерброды из двух сложенных вместе ломтиков хлеба с маслом и какой-либо закуской между ними.

Сандвичи с пастой из сардин и сыра

1 батон (желательно вчерашний), сливочное масло. Для пасты: 1 маленькая банка сардин, 100 г острого тертого сыра, 1 чайная ложка лимонного сока, соль и перец по вкусу, 1 ст. ложка майонеза.

С батона срезать корку, придав ему форму прямоугольника. Разрезать батон вдоль на две половины. Одну половину густо намазать маслом, на него положить пасту, покрыть другой половиной батона, завернуть в полиэтиленовый мешочек и положить в холодильник, чтобы хлеб пропитался пастой. Перед подачей разрезать батон на одинаковые по размеру сандвичи.

Приготовление пасты. Сардины растереть с маслом, в котором они были, добавить тертый сыр, майонез, лимонный сок, соль и перец по вкусу, перемешать до получения однородной массы.

Сандвичи по-голландски

8 ломтиков белого хлеба, масло, 4 ломтика мяса, 3 ломтика ананаса, 4 ломтика сыра гауда (костромской сыр), 1 чайная ложка томата-пасты, зелень петрушки.

Обжарить ломтики белого хлеба, намазать маслом, положить на каждый по куску мяса, по 1/2, ломтика ананаса и по 1 ломтику сыра. Закрыть бутерброды тонкими ломтиками хлеба. Все поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Каждый сандвич украсить 1/4 ломтика ананаса, веточкой петрушки и маленькой горкой томата-пасты.

ГРЕНКИ

Гренки с сыром по-английски

6 толстых ломтиков батона, 250 г тертого твердого сыра; 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, /а л пива, /г чайной ложки красного молотого перца, 1 чайная ложка горчицы, 1–2 желтка.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить масло на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить красным перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также влить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, но не доводить до кипения. Полученной массой намазать гренки и поставить их на несколько минут в духовку.

Гренки со швейцарским сыром и сырокопченым филеем

20 ломтиков хлеба (3/4 батона пшеничного хлеба), 20 ломтиков швейцарского сыра (120–150 г), 10 ломтиков сырокопченого свиного филея, 50 г сливочного масла.

Длинный батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Каждый ломтик намазать тонким слоем масла и покрыть ломтиками сыра. Между двумя ломтиками, покрытыми сыром, положить ломтик филея. Таким образом получается толстый гренок с сыром и филеем внутри (края гренка выровнять). Гренки перевязать довольно крепкой белой ниткой, положить на противень и поместить в сильно нагретый духовой шкаф на 8— 10 мин. Гренки снаружи должны быть хрупкими, а внутри мягкими. Подавать как горячую закуску, удалив нитки.

Гренки острые

10 ломтиков хлеба (1/3 батона), 50 г швейцарского сыра, 40 г масла, 4–5 ст. ложек молока, соль, молотый красный перец.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см

и сбрызнуть молоком. Сыр натереть, перемешать с растопленным маслом, посолить, намазать этой смесью ломтики, сверху посыпать молотым перцем. Гренки положить на лист и поместить в сильно нагретый духовой шкаф на 5 мин. Подрумяненные до золотистого цвета гренки подавать горячими к прозрачным супам или как закуску.

Гренки французские

Нарезать хлеб кружочками толщиной 1/2 см. Так же нарезать яблоко. Намазать одну сторону хлеба маслом и положить намазанной стороной на противень. Другую сторону хлеба покрыть кремом, приготовленным из тертой брынзы, жрлтка и муки. Сверху положить по кусочку яблока, которое покрыть хорошо взбитым белком. Можно на яблоко положить крем. Запечь в духовке до образования розовой (золотистой) корочки.

Гренки «Месье» (французский рецепт)

2 тонких ломтика черствого хлеба, 50 г сыра, 50 г ветчины, 30 г масла.

Намазать маслом два ломтика хлеба с двух сторон. Положить на один ломтик кусочек сыра и кусочек ветчины, накрыть вторым кусочком хлеба. Положить на сковороду или противень и поставить в духовку. Когда сыр расплавится, а корочка хлеба станет золотистой, гренки готовы.

Рецепт рассчитан на 1 порцию.

Гренки «Мадемуазель»

Приготавливают так же, только вместо ветчины берут телятину или курицу.

ПАСТЫ И ПАШТЕТЫ

Измельченный вместе с другими продуктами сыр в виде паст или паштетов используется для бутербродов или как самостоятельная закуска.

Паста из колбасы и сыра

100–150 г колбасы, 50 г твердого сыра, 1 ст. ложка готовой горчицы, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 20 г сливочного масла, соль, перец.

Яйцо очистить и вместе с сыром и колбасой пропустить через мясорубку. Добавить горчицу, масло, посолить, прибавить перец по вкусу, вымешать и старательно растереть. Если колбаса жирная, масла не добавлять. Слишком густую массу разбавить

небольшим количеством сметаны.

Паста из копченой рыбы с брынзой

150 г копченой трески, 150 г брынзы, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка готовой горчицы, красный молотый перец, соль.

Рыбу очистить от кожи, отделить филей, удалить кости и пропустить мякоть вместе с брынзой через мясорубку. Полученную массу растереть с растительным маслом и горчицей, которую следует прибавлять понемногу. Прибавить молотый красный перец и соль по вкусу.

Паста острая из брынзы

150 г брынзы, головка репчатого лука, 50 г корнишонов или соленого огурца, 1 ст. ложка сметаны, соль.

Лук очистить, мелко нарубить, корнишоны или соленый огурец также мелко нарезать и затем деревянной ложкой тщательно растереть с брынзой и сметаной до получения однородной массы.

Посолить по вкусу, если паста получилась недостаточно соленой.

Паста острая из сыра

100 г швейцарского или другого твердого сыра, 70 г сливочного масла, 1 ст. ложка готовой горчицы, соль, перец.

Натертый сыр тщательно растереть с маслом и горчицей до получения однородной массы, посолить и поперчить (по вкусу).

Паштет из брынзы с орехами и чесноком

200 г брынзы, 100 г сливочного масла, 50—100 г очищенных грецких орехов, 1 маленькая головка чеснока.

Все пропустить через мясорубку и перемешать. Подать к столу в холодном виде. Можно украсить листьями зеленого салата, посыпать нарезанной зеленью петрушки, укропа.

САЛАТЫ

Сыр — хорошее дополнение к салатам из овощей, фруктов, рыбы, яиц.

Салат «Тоска»

150 г филе цыпленка, 150 г сельдерея, 150 г грибов, 20 г каперсов, 50 г сыра, 150 г майонеза и 100 г помидоров.

Нарезанные «лапшой» вареные филе цыпленка, сельдерей и

свежие вареные грибы, каперсы целиком и тертый сыр перемешать, заправить майонезом и солью по вкусу. Готовый салат украсить помидорами.

Салат из сыра, яиц, зеленого лука и чеснока

200 г сыра российского или голландского, 3 яйца, 1 ст. ложка рубленого зеленого пука, 1–2 дольки чеснока, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

Сыр и сваренные вкрутую яйца порезать кубиками, перемешать с луком и положить в тарелку с растолченным с солью чесноком, все хорошо перемешать, залить майонезом и дать постоять на холоде 30–40 мин.

Салат рыбный с брынзой

50 г филе рыбы, 1 яблоко, 2 лимона, 200 г брынзы, сметана для заправки, петрушка, соль, сахар, перец, корнишоны, 1 луковица.

Отварить рыбное филе, добавив в воду немного уксуса, соли, перца. Охладить рыбу, нарезать кусочками и уложить на блюдо. Приготовление соуса. Нарезать яблоко, лук, корнишоны, добавить перец, соль, сахар, сок двух лимонов, заправить сметаной, залить соусом куски рыбы, посыпав тертой брынзой.

Салат с сыром рокфор (французский рецепт)

125 г сыра рокфор, 5 ст. ложек лимонного сока 1/4 стакана 10 %-ных сливок, 1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца, 400 г зеленого салата.

Сыр рокфор раскрошить, смешать с лимонным соком, сливками и перцем. Растирать до тех пор, пока заправка не станет однородной по консистенции. Зеленый салат мелко порезать, положить на блюдо, залить взбитой заправкой и хорошо перемешать.

Рецепт рассчитан на 6 порций.

Салат из брынзы с помидорами

400 г помидоров, 50 г зелени петрушки, 100 г брынзы.

Помидоры нарезать кружочками, петрушку — крупно, а брынзу натереть на терке. Заправить салат сметаной или растительным маслом по вкусу.

Салат из сыра и яблок

100 г сыра, 1 яблоко, 2 ложечки горчицы, майонез.

Нарезать сыр и яблоки. Смешать майонез с горчицей, добавив по вкусу сахар и соль, залить этой смесью яблоки с сыром, украсить листиками зеленого салата.

Салат «Жакки» (французский рецепт)

250 г полутвердого или плавленого сыра, 250 г груш, майонез, сметана, соль, сахар, красный перец и помидоры для украшения.

Порезать на тонкие дольки груши и сыр. Заправить майонезом, в который желательно добавить немного сметаны. Подавать на листьях салата. Украсить кусочками красного перца и помидорами.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЯИЦ С СЫРОМ

Яйца в чашечках из ветчины с сыром

10 яиц, 300 г ветчины, 100 г сыра, 50 г масла. Для соуса: 2 вареных яйца, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка горчицы, щепотка соли, 1/2 стакана сметаны, салат, уксус по вкусу.

Маленькие тарталетки (металлические формочки) смазать маслом и выложить дно и стенки их тонкими ломтиками ветчины. В каждую тарталетку на ветчину выпустить яйцо, сверху посыпать тертым сыром. Поставить тарталетки на сковородку, влить в нее воду слоем толщиной в палец. Накрыть крышкой и варить 5–6 мин. Готовые чашечки из ветчины с яйцами вынуть из тарталеток и расставить на тарелке, покрытой зеленым салатом, нарезанным «лапшой» и заправленным острым соусом.

Приготовление соуса. Вареные яйца растереть с сахаром, горчицей и щепоткой соли. Смешать с 1/2 стакана сметаны и уксусом по вкусу.

Яйца, фаршированные сыром

200 г сыра (типа голландского), 4–6 яиц 1/2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки майонеза.

Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать вдоль, вынуть желтки. Размять желтки с тертым сыром и сливочным маслом, нафаршировать полученной смесью яйца. Оставшийся тертый сыр заправить сметаной, отчего он станет нежным, положить в салатницу, сверху разложить нафаршированные половинки яиц, залить их майонезом и украсить зеленью.

Яйца, фаршированные сыром
(французский рецепт}

8 яиц, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки густой сметаны, 100 г сыра, перец, лимонный сок, листья зеленого салата, каперсы и корнишоны для украшения.

Сваренные вкрутую яйца очистить, кончики яиц срезать тонким ломтиком. Разрезать каждое яйцо поперек и вынуть

желток. Приготовить начинку: растереть масло и тертый сыр, добавив сметану, лимонный сок, перец, желтки. Наполнить половинки яиц этим фаршем и украсить каперсами и кружочками корнишонов.

Поставить яйца на листья салата, уложенные на блюде.

Яйца, фаршированные сырным кремом

6 яиц, 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 250 г сыра, соль, перец, зеленый салат, помидоры, ветчина, свежие огурцы, лук репчатый.

Сваренные вкрутую яйца разрезать поперек пополам, вынуть желтки, растереть их со сливочным маслом, добавить натертый сыр. В полученную массу добавить постепенно сметану, растереть до получения пышной массы. Добавить по вкусу соль и перец. У половинок белков срезать со дна округленные части, чтобы половинки стали устойчивыми. Плоскую тарелку застелить сплошь листьями зеленого салата, на них поставить половинки белков. Из кондитерского мешочка с гладкой трубочкой выпустить сырный крем, укладывая его спиралью в середину белков так, чтобы он их заполнил, прошел по срезу и, постепенно сужаясь на конус, дал форму целого яйца. Поверх каждого фаршированного яйца положить кусочек помидора, вырезанный кубиком. Между яйцами, разложенными по краю тарелки, положить маленькие рулетики из ветчины вперемежку с дольками свежих огурцов.

В середину тарелки горкой положить посоленный и поперченный салат из свежих помидоров, смешанных с натертой на терке небольшой луковицей.

СЫР С КАРТОФЕЛЕМ, ПОМИДОРАМИ, МЯСОМ

Хуанкамна папас — блюдо из картофеяя по-перуански

500 г картофеля, 125 г плавленого сыра, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 стакана молока, 2–3 ст. ложки 10 %-ных сливок, 1–2 ст. ложки сока лимона, 1/2 чайной ложки черного молотого перца, 1/2 луковицы.

Плавленый сыр, растительное масло, молоко и сливки смешать и хорошо растереть, чтобы получилась однородная масса. Смесь слегка разогреть, затем добавить в массу лимонный сок и сильно поперчить ее. Сварить картофель «в мундире», очистить, разрезать пополам и полить приготовленным соусом. К картофелю подать зеленый салат. Рассчитано на 2 порции.

Сырные шарики с картофелем (немецкий рецепт)

40 г сливочного масла, 200 г отварного картофеля, 50 г муки, 1 яйцо, 65 г тертого сыра, соль, мускатный орех или перец.

Масло взбить, добавить картофель, муку, сыр, яйцо, соль, мускат или перец. Из хорошо вымешанной массы сделать шарики, обвалять в сухарях и зажарить в кипящем жире.

Помидоры с начинкой из брынзы (румынский рецепт)

500 г красных крепких помидоров, 4 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2–3 небольшие луковицы, 150–200 г сыра (брынзы), 1 яйцо, 3–4 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 1/2 стакана йогурта или сметаны, перец, соль.

С помидора срезать верхушку, удалить мякоть с семенами и, перевернув помидоры, дать им немного обсохнуть. Из мякоти помидоров, половины указанного количества сливочного масла и мелко нарубленного лука приготовить томатный соус и протереть его сквозь сито. Брынзу раздавить вилкой, смешать со взбитым яйцом, перцем и 1 ст. ложкой мелко нарубленной зелени петрушки. Этой массой наполнить помидоры, сверху распределить небольшие кусочки оставшегося сливочного масла и залить томатным соусом, приготовленным ранее. Посолить. Фаршированные помидоры поставить в духовку и тушить при средней температуре (помидоры ни в коем случае не должны развалиться). Перед подачей на стол соус следует смешать с йогуртом или сметаной, а помидоры посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки. К этому блюду хорошо подать кукурузную кашу.

Помидоры, фаршированные сыром (французский рецепт)

8 помидоров, 50 г сливочного масла, 150 г острого сыра, 3 ст. ложки густой сметаны, перец, лимонный сок.

Выбрать небольшие круглые помидоры. Срезать у них верхушки. Осторожно вынуть ложкой содержимое помидоров. Слегка посолить и перевернуть, чтобы вытек сок. Натереть сыр. Растереть масло, добавив в него тертый сыр, сметану, лимонный сок, перец. Наполнить помидоры взбитой массой. Накрыть каждый крышечкой (срезанной верхушкой). Сверху украсить веточками петрушки, укропа или посыпать тертым сыром.

Медальоны из мозгов со взбитым сыром

1,5 кг мозгов говяжьих, 500 г сыра рокфор, 300 г сливочного масла, 1/2 л сливок, перец и соль по вкусу, 1ст. ложка рубленой зелени.

Растереть рокфор с маслом в однородную массу, поперчить. Сливки взбить в пену, смешать постепенно с растертой массой,

разложить из кондитерского мешочка горками на медальоны из мозгов, сверху посыпать зеленью. Положить медальоны на плоскую тарелку, вокруг по краю тарелки «чешуей» положить жаренные в масле гренки из хлеба, нарезанного длинными полосками шириной 4–5 и длиной 7–8 см.

Приготовление медальонов: мозги для медальонов очистить от пленки, сварить до готовности в соленом кипятке, остудить, порезать поперек тонкими ломтями, из них вырезать выемкой или стаканом круглые медальоны, разложить их на плоской тарелке, посыпать рубленой зеленью, а сверху заполнить (в виде горки) взбитым рокфором.

Рецепт рассчитан на 6 порций.

Сыр с дичью

1 тетерев, 200 г сливочного масле, 50 г швейцарского тертого сыра, 2 ст. ложки вина (мадеры), соль, перец по вкусу.

Изжаренного до полной готовности тетерева остудить, снять все мясо с костей, мелко порезать и истолочь в ступке со 100 г масла (куском). Затем положить в миску и на льду взбивать ложкой, прибавляя постепенно тертый сыр, оставшееся распущенное масло, перец и мадеру. Массу взбивать до тех пор, пока она не побелеет и не станет пышной. Готовому блюду придать форму конуса, переложить на плоскую тарелку и остудить на холоде.

Рыба с сыром

300 г вареной в молоке трески, 1 лавровый лист, 1/2 луковицы, 200 г масла сливочного, 100 г тертого латвийского или швейцарского сыра, перец, соль и горчица по вкусу, 2 стакана молока.

Сварить филе трески в молоке, посолив по вкусу и положив лавровый лист и *1/2* луковицы. Треску обсушить, остудить, пропустить через мясорубку 2 раза. Полученное пюре растереть с маслом, тертым сыром, горчицей и перцем. Посолить по вкусу. Выложить массу на продолговатое блюдо, придав ей форму рыбы, и ложкой сделать сверху узор в виде чешуи.

ТОРТ, ФОНДЮ, ДЕСЕРТНЫЙ СЫР

Торт закусочный овощной с сырным кремом

Для теста: 3 стакана муки, 200 г масла сливочного, 1 стакан молока, 3 яйца, 1/2 палочки дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка соли. Для крема: 1/2 стакана молока, 150 г сыра швейцарского тертого, 200 г масла сливочного, 1 чайная ложка

муки картофельной, 1 чайная ложка муки пшеничной, соль и перец по вкусу. Для начинки: 400 г моркови, 400 г свеклы, 100 г зеленого салата, 6 яиц, сваренных вкрутую, 1 кочан цветной капусты, 1 банка зеленого консервированного горошка, 2–3 дольки чеснока, 1 банка майонеза, 2 стакана очищенных грецких орехов, 1 чайная ложка желатина.

Растереть дрожжи с сахаром и яйцами, посолить, добавить молоко, масло, растопленное, но не горячее, всыпать муку, все хорошо перемешать. Тесто не месить и не выбивать, а поставить на 1 ч в теплое место подойти. Подошедшее тесто брать рукой и раскладывать на глубокой сковороде, покрыв тонким слоем дно и края. Тотчас же поставить в духовку. Если все тесто не поместится на одну сковороду, точно так же разложить оставшееся тесто на другой. Пока готовится и выпекается тесто, приготовить крем. Картофельную и пшеничную муку хорошо перемешать и постепенно разбавлять 1/2 стакана холодного молока; эту массу вылить в кастрюльку с 1 стаканом кипящего молока и, мешая, варить до густоты. Снять с огня и хорошо вымешать с тертым сыром. Сливочное масло растереть до густоты сметаны и в него постепенно втереть сваренную и остуженную массу с сыром. Поперчить по вкусу, посолить, если надо, и втереть немного свекольного сока, чтобы крем получился розовым. Приготовить начинку. Овощи отварить отдельно. Свеклу и морковь очистить. Цветную капусту отварить до мягкости, протереть через дуршлаг, добавить 1 ст. ложку сливочного масла, хорошо растереть. Очищенную морковь нарезать мелкими кубиками и смешать с соусом, приготовленным из 1 чайной ложки муки, 1 чайной ложки масла и 3/4 стакана молока, уваренных до густоты. Консервированный горошек процедить, обсушить на салфетке, заправить майонезом. Яйца сварить вкрутую, отделить желтки от белков и протереть через дуршлаг в отдельности в разную посуду. Салат мелко порезать. Свеклу пропустить вместе с орехами через мясорубку, смешать с растертым с солью чесноком, заправить майонезом, посолить по вкусу и добавить по вкусу сахар. Выпеченное тесто обильно смазать сырным кремом, сверху в центре положить небольшой круг из рубленого зеленого салата, вокруг него уложить кольцом рубленую и заправленную морковь. Вокруг моркови уложить кольцом пюре из цветной капусты, затем кольцо из протертых желтков, кольца из моркови, из горошка, из белков и, наконец, из свекольной массы. Свекольной массой обмазать все края, чтобы теста не было видно. Сверху все залить желатином, растворенным в 1,5 стакана капустного отвара и полузастывшим. До подачи на стол держать торт в холодильнике.

Сыр имеретинский молодой с мятой (грузинский рецепт)

400 г имеретинского сыра, 1/2 стакана молока, 6 г зелени мяты.

Свежий или соленый (предварительно вымоченный) сыр нарезать тонкими ломтиками, опустить их в горячее молоко и нагревать, не доводя до кипения, до тех пор, пока не получится тягучая масса. Затем сыр положить в глубокую тарелку, смешать с мелко изрубленной зеленью мяты и придать форму круглой лепешки. Перед подачей полить молоком.

Сырные шарики (французский рецепт)

4 белка, 200 г тертого сыра, немного муки, жир для жарения, мелко нарубленная зелень петрушки, соль, перец.

Белки посолить и взбить, осторожно прибавить тертый сыр. Полученную довольно густую массу можно поперчить. Сформовать небольшие шарики, обвалять их в муке и обжарить в кипящем жире. Когда шарики увеличатся в объеме вдвое, вынуть их, обсушить и подать на подогретом подносе или блюде, посыпав зеленью петрушки.

Фондю по-французски

3/4 стакана сухого белого вина, 1 зубчик чеснока, 6 яиц, 250 г натертого швейцарского сыра, 60 г сливочного масла, 1/8 чайной ложки свежемолотого перца, 1/4 чайной ложки соли.

Сухое белое вино наполовину выварить с раздавленным чесноком. Процедить и остудить. В блюдо разбить яйца и размешать их с сыром, разогретым сливочным маслом, перцем и вываренным вином. Посолить по вкусу. Вылить в глиняный горшок или миску, и, подогревая на слабом огне, размешивать до тех пор, пока масса не станет похожей на полужидкую кашу.

Подавать к столу сразу в горшке или миске, в которой приготовлялся фондю. Подать белый свежий или обжаренный хлеб.

Рецепт рассчитан на 4–6 порций.

Фондю по-швейцарски

600 г эмментальского сыра, 1/2 дольки чеснока, 1/2 стакана легкого белого вина, 1–1,5 чайной ложки маисового крахмала, 2 ликерных стаканчика не слишком крепкой вишневой наливки, перец, мускатный орех, белый хлеб.

Огнеупорную посуду из фарфора или фаянса натереть изнутри половиной дольки чеснока и разогреть на слабом огне в этой посуде вино. Сыр натереть или нарезать мелкими кубиками и растопить в вине, помешивая деревянной ложкой (мешать

следует не кругообразно, а по линии восьмерки). Дать сыру закипеть на сильном огне. В небольшом количестве холодной воды развести крахмал, приправить мускатным орехом и перцем и сюда же влить вишневую наливку. Все смешать. Фондю готов. Теперь его следует поставить на слабый огонь — он должен очень слабо и равномерно кипеть.

К фондю подать слегка подрумяненные ломтики пшеничного хлеба.

Поставить на стол перечницу, чтобы каждый мог перчить фондю по собственному вкусу.

Вина к фондю не подают. Зато после него очень приятно выпить чашечку крепкого кофе.

Рецепт рассчитан на 4–6 порций.

Десертный сыр (французский рецепт)

500 г творога, 500 г сливочного сыра, 1/4 чайной ложки соли, 2 стакана 30 %-ных сливок.

Творог, сливочный сыр и соль протереть несколько раз через сито.

Влить в эту смесь сливки и хорошо растереть.

Дуршлаг выложить изнутри полотном (плотным слоем марли) и осторожно вылить в него приготовленную смесь.

Поставить дуршлаг на кастрюлю в холодное место на ночь. Перед подачей к столу выложить сыр на блюдо целиком, как он отформовался в дуршлаге. Посыпать сахарной пудрой и обложить клубникой.

Рецепт рассчитан на 6–8 порций.

Парижский десерт из сыра

150 г сыра, 1–2 сладких яблока, горсть миндаля, 2 ст. ложки майонеза, сок лимона по вкусу, соль.

Сыр и очищенные яблоки нарезать тонкими ломтиками, добавить миндаль, майонез, лимонный сок и перемешать. Можно посолить по вкусу. Отдельно можно подать поджаренные ломтики хлеба.

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

Соус морнэ с сыром

Для 2,25 стакана соуса: 2 стакана соуса бешамель, 6 ст. ложек натертого швейцарского или советского сыра, 4 ст. ложки сливок или сметаны.

Соус бешамель разогреть в сотейнике, положить в него сыр и размешивать до тех пор, пока сыр не расплавится. Добавить сливки или сметану и посолить по вкусу.

Для получения более густого соуса добавить в него тоненькой струйкой 2 яичных желтка, все время помешивая. Поставить соус на слабый огонь и, помешивая, довести почти до температуры кипения, не давая соусу закипеть. Этот классический французский соус с сыром подают к телятине, паштетам, овощам и гренкам.

Соус бешамель

Для 2 стаканов соуса бешамель: 3 стакана молока (или 1/2 стакана молока и 1/2 стакана белого мясного или рыбного бульона), 1 лавровый лист, 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого луна, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/3 стакана пшеничной муки, 1/2 чайной ложки соли, щепотка душистого перца.

Мелко нарезанный репчатый лук и лавровый лист положить в кастрюлю, влить либо молоко, либо молоко и белый мясной или рыбный бульон и вскипятить. Дать отстояться 15 мин, а затем процедить.

Сливочное масло растопить в сотейнике и всыпать в него, перемешивая, муку. Как только мука приобретет золотистую окраску, медленной струйкой, размешивая, влить в сотейник либо процеженное молоко, либо белый мясной или рыбный бульон с молоком. Довести соус до кипения, непрерывно размешивая, затем добавить по вкусу соль и перец, убавить огонь и кипятить соус еще 20 мин, часто помешивая. Процедить и подавать к столу с протертыми супами или использовать как основу для приготовления других белых соусов.

Чесночное масло с базиликом и сыром

Для 100 г масла; 60 г сливочного масла, 6 веточек зеленого базилика, щепотка соли, 2 ст. ложки натертого швейцарского или советского сыра, 2 зубчика чеснока.

Чеснок растолочь в ступке, добавить зелень базилика и тоже растолочь, затем добавить сливочное масло и сыр и размешать до

получения однородной массы.

Эта приправа подается к супам, рыбным блюдам и макаронам.

Для макарон вместо сливочного масла можно использовать рафинированное оливковое (кукурузное или другое растительное) масло.

Заправка с сырем рокфор

Для 1 стакана заправки: 1/4 стакана 3 %-ного уксуса, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, 150 г сыра рокфор.

Сыр рокфор размять вилкой в блюде и растирать с уксусом до тех пор, пока не получится однородная по консистенции масса. Добавить зелень петрушки и укроп.

Заправка применяется к овощным блюдам, мясу и макаронам.

Крем из сыра

150 г тертого сыра, 200 г сметаны, 3 яйца, 1 ст. ложка картофельной муки, соль, перец.

Сырые яйца растереть со щепоткой соли и перцем. Постепенно добавить сметану, картофельную муку. Поставить на огонь, помешивать, чтобы не подгорело. Снять с огня, посыпать тертым сыром.

Как и соус морнэ, этот крем — прекрасная приправа для гренок, помидоров, огурцов.

СУПЫ

Суп с сыром (французский рецепт).

50 г масла, 50 г муки, 1 л обезжиренного бульона, 1/8 л сухого белого вина, 150 г голландского сыра, 2 яичных желтка, 50 г сметаны, петрушка, перец, мускатный орех, чеснок по вкусу.

В тонкостенной кастрюле растопить масло, добавить муку, все тщательно перемешать. Небольшими порциями вливать горячий бульон, продолжая перемешивание. Добавить вино, тертый чеснок, перец и мускатный орех. Довести все до кипения и добавить тертый сыр, продолжая помешивать. Как только сыр расплавится, суп готов.

Разбить 2 яйца, отделить белок, взбить его со сметаной и добавить в эту посуду суп, все опять хорошо размешать до однородного состояния, добавить нарезанный кусочками сыр, мелко нарезанную петрушку.

Подавать суп горячим с небольшими кусочками обжаренного хлеба, тертым чесноком.

В Голландии, готовя этот суп, вместо бульона добавляют молоко.

Суп с мясом и сыром

600 г мяса, 100 г швейцарского сыра, 2 ст. ложки зеленого тертого сыра, 4 яйца, 1 черствая городская булка.

Сварить мясо без кореньев до готовности. Процедить бульон. С черствой булки срезать корку и натереть булку на терке. Желтки сваренных вкрутую яиц раскрошить вилкой. Сыр натереть. Все это хорошо перемешать, разбавить небольшим количеством бульона и вылить смесь в бульон. Варить суп 30 мин. Перед подачей добавить в него вареное мясо, нарезанное на мелкие куски.

Суп минестра

2 л воды, 250 г нарезанной кубиками моркови, 250 г белой фасоли (предварительно замоченной в воде на сутки), 300 г нарезанного кубиками картофеля, 300 г свежих помидоров, 250 г зеленого горошка, 2 корешка сельдерея, 3 мелко нарезанные головки репчатого лука, 2 ст. ложки рафинированного оливкового (кукурузного или другого растительного) масла, 150 г макарон, 1 стакан натертого швейцарского или другого твердого сыра, соль и черный перец по вкусу, зелень эстрагона.

Морковь, фасоль, картофель, помидоры, горошек, сельдерей и соль положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и

варить на слабом огне 1 ч. Разогреть 1 ст. ложку растительного масла и хорошо поджарить на нем лук. За 15 мин до снятия с огня добавить в суп половину порции сыра, обжаренный лук, предварительно отваренные макароны, положить соль и перец по вкусу, добавить растительное масло и зелень эстрагона. К столу суп подавать очень горячим. Отдельно подать тертый сыр.

Рецепт рассчитан на 6 порций.

Суп луковый с сыром

200 г муки, 70 г масла, 400 г сыра, 1 стакан нарезанного лука, 100 г черствого хлеба, 1 % л воды.

Этот суп лучше всего томить в духовке в глиняных горшочках и в них же подавать к столу.

Лук тонко нарезать и положить его в кастрюлю с кипящим маслом. Как только лук приобретет золотистый цвет, всыпать муку, тщательно все перемешать. Постепенно добавлять холодную воду. Все время помешивать, пока бульон не посветлеет. Добавить еще воды и довести до кипения. Накрыть посуду и дать супу покипеть на очень слабом огне еще 30 мин. Процедить сквозь сито.

В горшочек положить поджаренный хлеб и сыр. Залить супом и томить в духовке.

Суп луковый со свиным салом и сыром

100 г свиного сала, нарезанного тонкими ломтиками, 1 % стакана нарезанного тонкими кольцами репчатого лука, чайной ложки соли, 3 стакана воды, 300 г подсохшего белого хлеба, % стакана натертого швейцарского, советского или алтайского сыра, 6–8 ст. ложек 20 %-ных сливок.

Ломтики свиного сала положить в сотейник и обжарить, чтобы из них вытопился жир. Как только ломтики станут хрустящими, вынуть их из сотейника и в вытопившийся жир положить лук. Убавить огонь и тушить лук до тех пор, пока он не превратится в пюре. Посолить и залить водой. Довести до кипения и варить 30 мин. Добавить соль по вкусу.

Одновременно порезать подсохший белый хлеб на 16–20 тонких ломтиков. Посыпать четыре ломтика сыром и разложить по одному в 4 глиняных горшочка, полить каждый ломтик *1/2* ст. ложки сливок, положить по *1/2* ломтика обжаренного свиного сала. Посыпать сыром еще 4 ломтика хлеба, полить их сливками, положить по 1–2 ломтика свиного сала и уложить вторым слоем в глиняные горшочки. Затем уложить таким же образом третий и четвертый слои хлеба. Горшочки должны быть наполнены до середины.

Разлить по горшочкам луковый суп и поставить в горячую духовку на 5 мин. Подавать в горшочках.

Суп швейцарский с хлебом и сыром

2 ломтика белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 л мясного бульона или воды, 6–8 ст. ложек тертого швейцарского сыра, 1 стакан смеси молока и сливок, соль, тмин, перец, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки.

Ломтики белого хлеба нарезать кубиками и обжарить в сливочном масле. Добавить мясной бульон, тмин и поставить суп на небольшой огонь медленно кипеть в течение 10 мин. Затем добавить молоко и сливки, снять суп с огня и, осторожно помешивая, добавить в него сыр. Посолить и поперчить по вкусу. Посыпать зеленью и подать горячим.

Рецепт рассчитан на 2–4 порции.

Бульон с лапшой из сыра

2 % ст. ложки молока, 3 яйца, 3 стакана тертого сыра, 20 г сливочного масла, соль по вкусу.

В чашку налить молоко, добавить яйца, тертый сыр, соль; все тщательно перемешать. Испечь блинчики на раскаленной и смазанной маслом сковороде. Затем подсушить их в духовке и нарезать полосками. Заправить этой лапшой бульон.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

СЫР ЖАРЕНЫЙ И ЗАПЕЧЕННЫЙ

Римский шницель из сыра

4 ломтика сыра (толщиной 1 см), 1 яйцо, панировочные сухари, рубленый зеленый лук, 1–2 помидора, жир для жаренья.

Ломтики сыра обвалять в яйце и панировочных сухарях и зажарить в сильно разогретом жире с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком, украсить ломтиками помидоров. На гарнир к шницелю можно подать шпинат с картофелем или салат.

Жареный сыр с овощным гарниром

300 г сыра российского, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сухарей панировочных, 70 г масла для обжаривания сыра, 100 г моркови, 100 г кабачков, 100 г капусты белокочанной, 50 г репы, 200 г молодого картофеля, 80 г свежего зеленого горошка, 100 г цветной капусты, 100 г стручковой фасоли, 1 ст. ложка рубленой зелени. Для соуса: 2 стакана молока, 100 г масла, 2 ст. ложки муки.

Нарезать сыр одинаковыми ломтиками толщиной 1 см, обвалять каждый ломтик в муке, потом в яйцах и сухарях, положить в разогретое масло и обжарить с обеих сторон. Морковь, кабачки, белокочанную капусту, репу, молодой картофель, стручковую фасоль нарезать небольшими кубиками. Горошек вылущить, цветную капусту разделить на маленькие кочешки и все овощи сварить в отдельной посуде. Осторожно перемешать их, чтобы не помять, облить соусом, приготовленным из муки, молока и масла, и прогреть в духовке. Подавать, положив овощи горкой посередине блюда, вокруг уложить «чешуей» жареный сыр. Овощи посыпать рубленой зеленью.

Приготовление соуса. Масло растереть с мукой, посолить по вкусу, постепенно залить горячим молоком, растирая. Вскипятить соус и залить им овощи.

Сыр, жаренный в сухарях

300 г голландского или российского сыра, 2 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, 100 г масла топленого.

Сыр нарезать одинаковыми квадратиками толщиной 1/2 см, обвалять в муке, смочить в яйцах, затем в сухарях и обжарить в масле. Можно подавать с отварными макаронами, политыми

маслом.

Сулугуни жареный

500 г сулугуни, 1 ст. ложка муки, 25 г сливочного масла.

Свежий сулугуни нарезать ломтиками, обвалять в муке и жарить на сковороде в масле.

Крокеты с сыром

1 стакан твердого тертого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 2 стакана молока (или молоко пополам со сливками), 2 яичных желтка, 1 яйцо, сухари молотые.

Муку поджарить в кастрюле со сливочным маслом так, чтобы она пожелтела, прибавить молоко и варить несколько минут. Снять с огня, добавить тертый сыр, яйцо, 2 взбитых желтка, вновь поставить на огонь и сильно взбить. Когда масса закипит, снять с огня и выложить на смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями противень (толщина массы должна быть около 2 см). Разрезать пласт на куски, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Брынза «Капама»

400 г брынзы, 400 г репчатого лука, 200 г помидоров, 100 г растительного масла, 20 г сливочного масла.

В глубокой сковороде или кастрюле с толстым дном обжарить мелко нарезанный лук, использовав смесь растительного и сливочного масла. Туда же положить мелко нарезанные помидоры и тушить минут пять. Затем положить на лук с помидорами брьжзу одним или двумя кусками и сверху прикрыть ее тоже луком с помидорами, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 10–15 мин. Подавать в горячем виде, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки. Для остроты можно добавить черный перец.

Пудинг из сыра

500 г сметаны, 7 яиц, 350 г муки, 250 г тертого сыра, 1 чайная ложка соли, панировочные сухари.

Растереть желтки с солью, постепенно прибавляя по одной ложке сметану и муку. Добавить сыр и взбитые белки. Всю смесь аккуратно перемешать, вылить в кастрюлю с выложенным бумагой дном, хорошо обмазанную маслом по дну и стенкам и посыпанную панировочными сухарями. Кастрюлю с пудингом накрыть крышкой и поставить на пар. Варить пудинг 1 ч. Подавать с растопленным сливочным маслом.

Суфле из сыра

250 г сыра, 4 желтка и 2 белка, 1 стакан молока, 2 ст. ложки муки, 40 г масла, перец.

Растопить в маленькой кастрюльке сыр, добавить желтки, молоко и муку, перец. Тщательно все перемешать до образования крема. Взбить в крутую пену белки и добавить их в крем. Формочки, смазанные маслом, на 3/4 заполнить готовой массой и поставить на 5–6 мин в духовку сначала на слабый, а потом на более сильный огонь — всего на 8 мин.

Суфле можно приготовить в общей форме, а можно и в формочках на каждую персону.

ЯЙЦА С СЫРОМ

Омлет из сыра (английский рецепт)

120 г тертого твердого сыра, 4 яйца, 1 ст. ложка муки, немного сельтерской, жир для жарения.

Все продукты смешать и взбить. Омлет зажарить и подать в горячем виде с томатным соусом кетчуп.

Омлет лотарингский и свиной грудинкой с сыром

4 яйца, 1 ст. ложка 20 %-ных сливок, 1/2 *чайной ложки соли, 1/8 чайной ложки свежемолотого черного перца, 2 тонких ломтика свиной копченой грудинки,1/4 стакана натертого швейцарского сыра, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Яйца, сливки, соль и перец слегка взбить. Положить в яичную смесь обжаренные ломтики свиной грудинки и тертый сыр. Разогреть сковороду, растопить на ней сливочное масло, вылить яичную смесь и жарить. Держать ручку сковороды в левой руке и наклонять ее в разные стороны, в то же время правой рукой с вилкой заворачивать свертывающийся у краев омлет к середине, давая возможность несвернувшейся яичной массе подтекать к краям. Важно все это делать быстро, чтобы яичная масса находилась все время в движении. Когда края омлета свернутся, но будут еще влажными, а посредине омлет будет еще полужидким, поднять один край омлета, сложить его вдвое и сдвинуть на подогретую тарелку.

Рецепт рассчитан на 2 порции.

Яичное суфле с сыром (французский рецепт)

4 яйца, 100 г сыра, 50 г масла, соль, перец.

Растереть желтки с солью, перцем, добавить примерно 75 г тертого сыра. Взбить в крутую пену белки и все смешать. Вылить на сковороду, смазанную маслом. Когда омлет загустеет, сложить его пополам и посыпать оставшимся сыром.

Рецепт рассчитан на 2 порции.

Драчена с сыром

100 г белого хлеба, 5 ст. ложек молока, 3/4 стакана тертого сыра (голландского), 6 яиц, 50 г сливочного масла.

Срезать корку с черствого пшеничного хлеба, нарезать его мелкими кусочками и залить горячим молоком. Оставить хлеб для набухания, после чего добавить в него тертый сыр (1/2 стакана), сырые желтки и все перемешать. Затем взбить в густую пену белки яиц, ввести их в подготовленную массу хлеба, положить ровным слоем на сковороду, смазанную сливочным маслом (20 г), посыпать оставшимся тертым сыром и запечь в духовке. Готовую драчену полить растопленным маслом (30 г) и подать на стол на той же сковороде, на которой ее запекали.

Яйца с рисом и сыром по-горски (французский рецепт)

4 яйца, 250 г риса, 4 ст. ложки натертого швейцарского сыра, 1 стакан мясного или куриного бульона, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки соли, 1/8 чайной ложки свежемолотого душистого перца.

Рис варить в воде в течение 10 мин. Откинуть на сито. Переложить рис в кастрюльку, залить мясным или куриным бульоном и варить на слабом огне, посолив по вкусу. Одновременно яйца положить в кипящую воду и варить не более 5 мин. Вынуть и сразу положить в холодную воду.

Блюдо смазать сливочным маслом. Положить в него сварившийся рис, который должен впитать весь бульон и быть рассыпчатым. Рис разровнять и сделать на его поверхности ложкой 8 ямок для яиц. Яйца очистить и осторожно разрезать пополам, причем правильно сваренные яйца должны иметь полужидкий желток. Половинки яиц положить в ямки на рисе. Посолить и посыпать перцем по вкусу. Посыпать рис и яйца сыром, причем на яйца насыпать двойной слой сыра. Полить яйца и рис растопленным сливочным маслом и блюдо на 3 мин поставить в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку.

Желтки, находящиеся под слоем сыра, не должны загустеть. Сразу подавать к столу.

КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ

Картофельные котлеты с брынзой

250 г картофеля, 100 г брынзы, 2 яйца, 20 г риса, мука, растительное масло, перец.

Картофель сварить «в мундире», очистить, остудить и

холодным натереть на терке. Рис отварить не до полной готовности, смешать с картофелем. Добавить натертую брынзу, яйца, осторожно перемешать. Рекомендуется положить также мелко нарезанную зелень петрушки и при желании черный перец. Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять в белой муке и желательно окунуть потом во взбитое яйцо. Жарить в растительном масле.

Рецепт рассчитан на 2 порции.

Картофель дофинэ, запеченный с молоком и сыром (французский рецепт)

1 кг картофеля, очищенного и нарезанного тонкими кружочками, 1 чайная ложка соли, 1/2 чайной ложки свежемолотого перца, щепотка мускатного ореха, 1 яйцо, 2 стакана молока, 200 г натертого швейцарского сыра, t зубчик чеснока, 4 ст. ложки сливочного масла.

Картофель, соль, перец, мускатный орех и половину порции натертого сыра положить в блюдо и перемешать, разбить туда яйцо, вылить молоко и еще раз перемешать. Керамическую глубокую посуду натереть чесноком, смазать маслом, выложить в нее содержимое блюда, посыпать оставшимся сыром, положить сверху кусочки сливочного масла и поставить в предварительно нагретую до 200 ˚С духовку на 40–45 мин или держать там до тех пор, пока картофель не станет мягким и сверху не образуется румяная корочка.

Печеный картофель «Гассель» (шведский рецепт)

1 кг картофеля (по возможности круглые картофелины одинаковой величины), 50 г сливочного масла, соль, перец, 3–4 ст. ложки тертого сыра.

Картофелины очистить и разрезать поперек на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы картофелина внешне казалась целой. Форму смазать изнутри маслом и поместить в нее картофелины, посыпать сверху солью и перцем и на каждую положить кусочек масла. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить форму в духовку со средним нагревом до запекания. Золотисто-коричневый картофель подать с зеленым салатом, мясом или тушеной рыбой.

Картофель, запеченный с брынзой

1 кг картофеля, 150 г масла и 300 г брынзы.

Картофель испечь, очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками, выложить на противень, смазанный маслом. Сверху положить кусочками сливочное масло и брынзу и запечь в

духовке.

Печеный картофель, фаршированный сыром

10 одинаковых картофелин, 150 г сливочного масла, 3 желтка, 100 г сыра тертого, 1 стакан сметаны.

Картофель хорошо вымыть холодной водой из-под крана, натереть солью, положить на сковороду и испечь в духовке до готовности. У готового горячего картофеля срезать верхушки, вынуть весь мякиш, протереть через дуршлаг, смешать с маслом, сыром, желтками и сметаной. Посолить, поперчить по вкусу и всей этой массой нафаршировать пустые клубни картофеля, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

Кнели картофельные с брынзой

750 г картофеля, 1,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, соль по вкусу, 1,5 стакана тертой брынзы, 100 г растопленного сливочного масла.

Вымытый картофель сварить, очистить, пропустить через мясорубку и положить на доску, посыпанную мукой, охладить. Всыпать пшеничную муку, добавить яйцо, соль и замесить с картофелем тесто. Картофельное тесто разделить на 3 части, сформовать из них валики диаметром 3 см, разрезать каждый валик на небольшие кружочки и положить ложечкой на каждый кружок тертую брынзу. Кружки с брынзой защипать по краям, придав им форму шариков. Шарики опустить в кастрюлю с кипящей водой и кипятить, закрыв крышкой, до готовности. Затем вынуть на дуршлаг, дать стечь воде, после чего выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом.

ОВОЩИ С СЫРОМ

Гювеч

150 г брынзы, 100 г зеленого луна, 100 г сладкого стручкового перца, 100 г помидоров, 200 г простокваши, 2 яйца.

Лук и перец очистить, вымыть, некрупно нарезать, обжарить. Потом положить на сковороду нарезанные помидоры и недолго тушить. Яйца растереть с простоквашей, прибавить ложечку белой муки, залить этой смесью овощи, предварительно накрошив туда брынзу, и запечь в духовке. Перед тем как подать к столу, рекомендуется полить растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью петрушки и молотым черным перцем.

Баклажаны, фаршированные сыром

800 г баклажанов, 2 яйца, 1 стакан тертого сыра

(голландского), 3 ст. ложки топленого масла, кефир или простокваша, чеснок по вкусу.

Баклажаны промыть, срезать плодоножку. Надрезать баклажаны вдоль и чайной ложкой удалить из них семена. После этого баклажаны опустить на 5 мин в кипящую подсоленную воду и откинуть на сито или Дуршлаг.

Фарш приготовить следующим образом. Мелко нарезать сваренные вкрутую яйца, добавить тертый сыр, топленое масло и тщательно перемешать. Затем баклажаны наполнить фаршем, положить на противень, смазанный маслом, сбрызнуть маслом и запечь.

К баклажанам подать простоквашу с измельченным чесноком.

Запеканка из баклажанов с яйцами и брынзой (болгарский рецепт)

1 кг баклажанов, 4 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2–3 помидора, зелень петрушки, черный перец и соль по вкусу, 1 стакан тертой брынзы, 3–4 яйца, 1 стакан молока.

Баклажаны нарезать кубиками и слегка поджарить в растительном масле (около 2 ст. ложек). Отдельно в растительном масле (2 ст. ложки) и пшеничной муке поджарить мелко нарезанный лук. Положить в сковороду с луком нарезанные баклажаны, помидоры, мелко нарезанную петрушку, черный перец, соль, тертую брынзу и перемешать. Полученную смесь переложить на противень. Взбить яйца с молоком, залить ими овощи и запечь в духовке до готовности.

Баклажаны, запеченные с сыром

600 г баклажанов, 1/2 стакана пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 1,5 стакана белого соуса, 1 стакан тертого сыра (голландского), соль и перец по вкусу, 10 г молотых сухарей.

Нарезать кружками баклажаны, положить на несколько минут в подсоленную кипящую воду, откинуть на дуршлаг и обсушить в течение 20 мин. Затем баклажаны обвалять в пшеничной муке и поджарить в сливочном масле. Отдельно приготовить белый соус, добавить в него тертый сыр, соль и перец по вкусу и перемешать. В глиняную форму или толстую высокую сковороду слоями выложить баклажаны, поливая каждый слой приготовленным соусом. Последний слой посыпать молотыми сухарями и положить на него сливочное масло. Затем форму перенести в духовку, где выдержать до тех пор, пока масса не подрумянится.

Кабачки под белым соусом с сыром

1 кг кабачков, 15 г сливочного масла, 1 ст. ложка тертого соуса, соль по вкусу. Для белого соуса: 1/2 ст. ложки пшеничной муки, 15 г сливочного масла, 1/2 стакана молока.

Очистить кабачки от кожицы, натереть на крупной терке, чтобы получить длинные стружки, после чего слегка отварить в подсоленной кипящей воде.

Когда кабачки почти сварятся, откинуть их на дуршлаг, дать стечь воде, затем опустить в белый соус и перемешать с тертым сыром. Выложить все в форму, смазанную сливочным маслом, и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Приготовление белого соуса. Пшеничную муку слегка поджарить в сливочном масле, долить горячее молоко и дать прокипеть 5 мин.

Кабачки, фаршированные сыром или брынзой

1 кг кабачков, 30 г сливочного масла, 100 г тертого сыра (советского, голландского или брынзы), 10 г молотых сухарей, соль по вкусу, 1 стакан сметаны.

Кабачки очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить сердцевину, обжарить ее в сливочном масле (15 г), смешать с тертым сыром (лучше брынзой) и молотыми сухарями, посолить по вкусу; полученной массой нафаршировать кабачки. Положить кабачки в кастрюлю, добавить сливочное масло (15 г), сметану и поставить в духовку для того, чтобы размягчить их.

Помидоры, запеченные с сыром

6 помидоров, 150 г вареных грибов, одна луковица, 3/4 стакана тертого сыра, 100 г булки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1/2 ст. ложки топленого масла, соль и перец по вкусу, 15 г сливочного масла.

Глиняную посуду смазать сливочным маслом, уложить в нее несколькими слоями ломтики помидоров, посыпать солью, перцем, мелко нарубленными поджаренными вареными грибами, мелко нарезанным луком, тертым сыром и крошками булки. Полить все взбитыми в молоке яйцами и топленым маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. На стол подать в той же посуде, в которой запекалась вся масса.

Запеканка из помидоров с яйцами и брынзой

50 г сливочного масла, 1 луковица, 6 помидоров, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 яйцо, 3/4 стакана молока, 100 г измельченной брынзы, зелень петрушки.

В сливочном масле поджарить до золотистого цвета мелко нарезанный лук, положить нарезанные помидоры и жарить вместе

с луком 10–15 мин; добавить пшеничную муку, размешать и полученную смесь положить на противень. Взбить яйцо с молоком и залить смесь. Сверху посыпать измельченной брынзой, мелко нарезанной петрушкой. Запечь в духовке до готовности.

Перец, фаршированный брынзой и яйцами

1 кг перца, 500 г брынзы, 5 яиц, 150 г масла и молотый красный перец.

У крепких прямых стручков перца надрезать верхнюю широкую часть не до конца, в виде крышечки, удалить стержень с семенами, а крышечки открыть. Брынзу размять и вылить в нее яйца. Для окраски можно добавить немного красного перца. Этой смесью наполнить стручки перца, закрыть их крышечками, чтобы начинка не выпала при поджаривании. В подходящей посуде нагреть немного масла и подрумянить в нем со всех сторон фаршированный перец, после чего поставить его на 5—10 мин в духовой шкаф. Подать горячим (а если он приготовлен на растительном масле, то можно и холодным).

Запеканка из шпината с брынзой

1 кг шпината, 2 ст. ложки топленого масла, 1 луковица, 1/2 стакана тертой брынзы, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1/2 ст. ложки пшеничной муки.

Шпинат перебрать, почистить, тщательно вымыть и крупно нарезать. В топленом масле (1 ст. ложка) поджарить мелко нарезанный лук. Когда лук станет мягким, добавить шпинат и тушить до тех пор, пока не испарится содержащаяся в нем вода. Затем добавить еще масло (1 ст. ложка) и жарить шпинат в течение нескольких минут. После этого выложить его на противень и перемешать с тертой брынзой (1/4 стакана). Массу выровнять, залить смесью молока, яиц и пшеничной муки. Всыпать еще тертой брынзы (1/4 стакана) и запекать в духовке до готовности.

Запеканка из зеленого лука с яйцами и брынзой

1/2 кг зеленого пука, 50 г сливочного масла, 3 помидора,1/4 стакана сваренного риса, 3/4 стакана воды, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1/2 стакана тертой брынзы.

Зеленый лук вымыть, нарезать кусочками длиной 2–3 см (толстые стебли разрезать вдоль) и потушить в сливочном масле. К тушеному луку добавить нарезанные помидоры, сваренный, как для плова, рис, воду и немного масла; все перемешать и переложить на противень. Противень поставить в духовку и выдержать в ней до тех пор, пока рис не впитает всю воду. Затем

взбить яйца с молоком и натертой на крупной терке брынзой, все перемешать и вылить смесь в противень. Слегка размешать и снова поставить в духовку. Запеканку подать на стол теплой.

Кольраби жареная с сыром

600 г кольраби, 30 г молотых сухарей, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана тертого сыра (голландского), 2 яйца.

Молодую кольраби очистить от кожицы, вымыть и сварить в кипящей подсоленной воде; вынуть из воды, охладить и нарезать кружочками. Затем каждый кружок погрузить в сырые яйца, обвалять в молотых сухарях и обжарить с обеих сторон в сливочном масле. Жареную кольраби посыпать тертым сыром.

Белокочанная капуста, запеченная с сыром

2 кг белокочанной капусты, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки мелко нарубленного лука, 3 ст. ложки пшеничной муки, 1/8 чайной ложки мускатного ореха, 2 чайные ложки соли, 1/8 чайной ложки свежемолотого душистого перца, 2 стакана молока, 1 лавровый лист, 1 стакан натертого швейцарского сыра, 3 ст. ложки панировочных сухарей.

Капусту порубить, положить в кипяток и варить 10 мин. Откинуть на сито. Одновременно растопить в сковороде сливочное масло и обжарить в нем в течение 5 мин лук. Положить муку, мускатный орех, соль и перец. Хорошо размешать. Тоненькой струйкой влить молоко, непрерывно размешивая до тех пор, пока не закипит. Положить лавровый лист и варить все на слабом огне 20 мин. Вынуть лавровый лист и добавить 3/4 стакана сыра. Смешать с капустой, посолить по вкусу и выложить в высокий противень. Сверху посыпать оставшимся сыром, смешанным с панировочными сухарями, и поставить противень в предварительно сильно нагретую (до 210 °С) духовку на 15 мин или держать там до тех пор, пока капуста сверху слегка не зарумянится.

Рецепт рассчитан на 6 порций.

МЯСО, РЫБА, ГРИБЫ С СЫРОМ

Курица, запеченная с рисом и сыром

3 стакана мелко нарезанного куриного вареного мяса, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан нарезанного кольцами репчатого лука, 1 стакан риса, 2,25 стакана куриного бульона, 2 чайные ложки сопи, 1 лавровый лист, чайной ложки сушеного чабера, 2 веточки петрушки, 2 ст. ложки муки, 1,5 стакана 10 %-ных сливок, 1/2 стакана натертого швейцарского сыра, 1/4 чайной

ложки свежемолотого душистого перца.

Половину порции сливочного масла растопить в сковороде и обжарить в нем лук в течение 5 мин. Добавить рис и, размешивая его круговыми движениями, чуть-чуть подрумянить. Влить куриный бульон, положить 1 чайную ложку соли, лавровый лист, чабер и петрушку. Довести до кипения. Убавить огонь, закрыть сковороду крышкой и держать на огне 15 мин или до тех пор, пока вся жидкость не впитается рисом и рис не будет готов. Вынуть лавровый лист и петрушку.

Выложить рис кольцом на смазанный маслом противень и в середину кольца положить куриное мясо.

В отдельной кастрюле растопить остальное сливочное масло и слегка обжарить в нем муку. Влить тоненькой струйкой сливки и, непрерывно размешивая, довести до кипения. Добавить 2/3 количества сыра и остальную соль и перец. Варить на слабом огне 5 мин.

Полить соусом рис и куриное мясо, посыпать оставшимся сыром и противень с рисом и курицей поставить в предварительно нагретую (до 210 °С) духовку на 10 мин и держать там до тех пор, пока все слегка не подрумянится.

Рецепт рассчитан на 4–6 порций.

Норвежский рулет с сыром

2 тонких ломтика окорока, 2 ломтика сыра, жир для жарений.

На ломтик ветчины положить ломтик сыра, скатать в рулет и перевязать. Обжарить на жире до образования хрустящей корочки. Подать с гренками, картофельным пюре или овощами.

Рецепт рассчитан на 2 порции.

Камбала, палтус в суфле из сыра

4 куска филе рыбы (600 г), 5 яиц, 75 г натертого сыра (лучше швейцарского или советского), 1,5 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки свежесмолотого душистого перца, 2 ст. ложки сливочного масла.

Филе рыбы свернуть трубочка ми, обвязать нитками и обжарить в сливочном масле до полуготовности примерно в течение 5 мин. Посыпать солью и перцем. В каждую из четырех формочек, предварительно смазанных сливочным маслом, положить по куску обжаренной рыбы (куски рыбы должны быть сухими).

Натертый сыр растереть с желтками до получения однородной массы, затем, аккуратно перемешивая, ввести в нее взбитые в плотную пышную пену яичные белки и сразу разлить по формочкам с рыбой. Формочки поставить в предварительно

сильно нагретую (до 220 °С) духовку на 12–15 мин. Готовое суфле должно быть пышным, с зажаренной верхней корочкой.

Шампиньоны, фаршированные сыром

20 шт. шампиньонов среднего размера, ст. ложка лимонного сока, 4 ст. ложки натертого швейцарского, советского или алтайского сыра, 4 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 2 ст. ломки оливкового (кукурузного или другого рафинированного растительного) масла, 1 чайная ложка соли, 1/2 чайной ложки красного перца, 1/4 чайной ложки свежемолотого черного перца.

Шляпки шампиньонов отделить от ножек, вымыть в воде с лимонным соком. Воду слить. Шляпки вытереть насухо. Ножки порезать и смешать с сыром, луком, 1 ст. ложкой оливкового масла и обжарить. Обжаренной массой нафаршировать шляпки. Вылить оставшееся оливковое масло на противень и положить на противень нафаршированные шляпки шампиньонов. Поставить в предварительно хорошо нагретую (до 190 °С) духовку на 10 мин. Перед подачей к столу каждую шляпку положить на крекер или кусочек намазанного маслом хлеба.

МУЧНЫЕ И КРУПЯНЫЕ БЛЮДА С СЫРОМ

Мамалыга с тертым сыром

1 л молока, 150 г масла, 200–250 г кукурузной муки, 100 г тертого сыра, соль.

Молоко вскипятить со сливочным маслом (50 г), посолить, всыпать кукурузную муку и варить, постоянно помешивая, пока каша не начнет отставать от стенок кастрюли. Готовую мамалыгу посыпать тертым сыром, добавить в кашу 100 г сливочного масла. К мамалыге подать маринованный огурец, маринованный лук, маринованный стручковый перец, кусочек селедки, оматный кетчуп, маленький острый перчик, сосиску или кусочек пареного мяса.

Жареные ломтики мамалыги

JO0 г мамалыги, 2–3 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла.

Яйца взбить, добавить тертый сыр, смешать с растопленным сливочным маслом и облить этой смесью нарезанную ломтиками мамалыгу (рецепт приготовления см. выше), после чего поставить в духовку и быстро запечь.

Рис с сыром по-милански

250 г риса, 50 г масла, 1 средняя луковица, 1/2 л овощного или

мясного бульона, 150 г тертого твердого сыра, горсть шампиньонов, 5–6 помидоров, соль, перец.

Мелко нарубленный лук слегка подрумянить в масле (1 ст. ложка). Рис вымыть, обсушить и добавить к луку. Жарить, все время помешивая. Когда рис станет стекловидным, добавить мясной бульон, приправить солью и перцем и тушить рис до тех пор, пока он не станет рассыпчатым. Растопить половину порции сыра с оставшимся маслом. Миску смазать жиром и посыпать сыром, положить в нее разрезанные на части тушеные помидоры и шампиньоны, всыпать рис, все перемешать. Готовое блюдо выложить на подогретую большую тарелку и посыпать оставшимся тертым сыром.

Папарэ (запеканка) с белым хлебом и брынзой (румынский рецепт)

6 ломтиков белого хлеба толщиной в палец, 1/2 стакана молока, 50 г брынзы, 15 г сливочного масла, 1/2 ст. ложки тертого сыра и соль по вкусу.

Белый хлеб нарезать ломтиками толщиной в палец и замочить в молоке. Глиняную посуду смазать сливочным маслом, положить в нее ряд ломтиков хлеба и посыпать их тертой брынзой, затем положить новый слой хлеба и брынзы. Посуду не следует очень переполнять, так как папарэ при запекании увеличивается в объеме. Поверхность запеканки смазать сливочным маслом, яйцом, взбитым с молоком, посыпать немного солью и любым тертым сыром. Поставить в духовку на 45 мин для медленного запекания.

Баница домашняя с брынзой (болгарский рецепт)

Для теста: 1 яйцо, 1 стакан воды, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка топленого масла, 3–4 стакана пшеничной муки, щепотка соли. Для начинки: 500 г брынзы, 5–6 яиц, I—2 ст. ложки сахарной пудры, 1,5 стакана топленого масла.

Из яиц, воды, уксуса, топленого масла (1 ст. ложка), соли, пшеничной муки замесить умеренно твердое тесто и оставить его в покое на 15–20 мин, после чего сформовать из него 18 лепешек. Лепешки смазать топленым маслом и наложить одна на другую по три штуки, слепив их вместе; каждые три лепешки раскатать в тонкие пласты, просушить немного и после этого положить на противень. Сделать это следующим образом: противень смазать топленым маслом и приготовленные пласты наложить один на другой, причем между пластами положить начинку из брынзы, и каждый пласт сбрызнуть топленым маслом. Для начинки брынзу смешать с яйцами (3–4 шт.) и сахарной пудрой. Верх баницы

смазать яйцами (2–3 шт.), взбитыми с водой (1–2 ст. ложки). Баницу испечь в сильно нагретой духовке до готовности. По желанию готовую баницу можно посыпать сахарной пудрой и разрезать на куски.

Баницу едят с простоквашей.

Запеканка из макарон с сыром

250 г макарон, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1/2 стакана тертого голландского сыра, 15 г молотых сухарей, соль по вкусу, 1 ст. ложка молока.

Отварить макароны в слегка подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, макароны переложить в какую-нибудь посуду, прибавить сливочное масло (20 г) и перемешать. После этого в отдельной посуде растереть желтки (от 2 яиц) с солью, смешать их со сметаной, добавить тертый голландский сыр и смешать с макаронами. Затем ввести взбитые белки (от 2 яиц) и осторожно перемешать.

Глиняную посуду или металлическую форму смазать маслом (10 г), посыпать молотыми сухарями, выложить в нее макароны, сверху смазать одним яйцом, взбитым с молоком, обсыпать молотыми сухарями и запечь в духовке до образования румяной корочки. Перед подачей на стол запеканку полить маслом (20 г).

Галушки с брынзой (румынский рецепт)

1 стакан воды, 60 г сливочного масла, 6 ст. ложек пшеничной муки, 4 яйца 50 г тертой брынзы, соль и перец по вкусу. Для молочного соуса: 2 стакана молока, 2,5 ст. ложки муки и 2,5 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

В воду внести сливочное масло, соль и довести до кипения. Затем всыпать пшеничную муку и размешивать до тех пор, пока тесто не начнет отделяться от кастрюли. После этого снять с огня, помешать еще некоторое время и, когда тесто остынет, вбить в него поочередно яйца. В тесто добавить тертую брынзу (около 30 г) и немного перца. Брать понемногу ложкой приготовленное тесто, опускать его в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и кипятить на слабом огне около 20 мин. Готовые галушки сложить в кастрюлю с небольшим количеством масла, залить густым молочным соусом, посыпать тертой брынзой и поставить на 30 мин в духовку, после чего подать на стол.

Приготовление молочного соуса. Обжарить в сливочном масле пшеничную муку, затем, непрерывно помешивая, развести ее горячим молоком; добавить по вкусу соль и кипятить 5–7 мин.

Полента с сыром

1 стакан кукурузной муки, 1,5 стакана воды, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка тертого сыра, соль по вкусу.

В кипящую подсоленную воду добавить масло, всыпать муку и, не размешивая, вскипятить. Варить на слабом огне 15–20 мин. Вымешать деревянной лопаточкой до однородной консистенции и варить еще 15–20 мин. Готовую поленту посыпать тертым сыром.

БЛИНЧИКИ, КЛЕЦКИ С СЫРОМ

Блинчики с сыром

450 г молока, 15 готовых блинчиков, 100 г пшеничной муки, 150 г тертого сырь, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г слнвок, соль по вкусу, соус бешамель.

Соус бешамель (рецепт на с. 114) варить при кипении 10–15 мин, добавить сырые яичные желтки и тертый сыр, хорошо размешивая на слабом огне в течение 2–3 мин, после чего снять *с* огня.

Блинчики смазать готовой смесью так, чтобы на каждый блинчик пришлось по ложке смеси, затем свернуть их рулетом, уложить на сковороду или на смазанный маслом противень и залить сливками.

Можно посыпать блинчики тертым сыром. Запекать в средненагретом духовом шкафу в течение 5–6 мин.

Сырные кнели

250 г тертого сыра, 100 г манной крупы, 4 яйца.

Растереть желтки, смешать с тертым сыром и манной крупой, посолить, дать постоять 2–3 ч. Затем перемешать со взбитыми белками и положить на мокрую салфетку, придав массе форму валика. Плотно завернуть в салфетку, перевязать крепко концы ее и, закрепив ниткой край, положить рулет в кипящую подсоленную воду. Когда рулет всплывет, осторожно вынуть его, развернув салфетку. Нарезать рулет круглыми кусками, разложить на блюде и полить соусом.

Блинчики с камамбером (французский рецепт)

125 г муки, 2 яйца, 150 г молока, коробочка камамбера, 100 г тертого сыра, 50 г масла, соль, томатный соус, 1 чайная ложка водки.

Приготовить блинное тесто и испечь блины (диаметром до 10 см). Камамбер смешать с маслом до однородной массы. В каждый блин положить эту массу. Завернуть трубочкой и положить на противень. Посыпать сверху тертым сыром. Полить томатным соусом (по желанию) и подержать в духовке 15 мин.

Оладьи с сыром

2 стакана муки, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 250 г сыра (советского, голландского), 50 г топленого масла, соль по вкусу.

Желтки растереть с солью и, помешивая, прибавить молоко и муку. Приготовить тесто, ввести в него взбитые белки яиц и осторожно перемешать.

Тесто должно быть густым как сметана.

Нарезать сыр тонкими квадратными кусочками. На разогретую сковороду с топленым маслом класть по 1 ст. ложке теста, а сверху — по кусочку сыра, после чего поджарить оладьи с обеих сторон.

Перед подачей на стол полить оладьи разогретым топленым маслом.

Клецки по-венециански

250 г рубленого мяса, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, соль, перец, 1/2 луковицы, 1/2 булки, 3 ст. ложки сметаны, неполная чайная ложка кукурузного крахмала.

Мясо хорошо перемешать с сыром, мелко нарубленным луком, яйцом и размоченной и размятой булкой. Приправить солью и перцем. Сформовать клецки, отварить их в 1/2 л подсоленной кипящей воды и вынуть. Сметану смешать с крахмалом, вылить в слегка остуженную воду и дать закипеть. Соус приправить солью и перцем, добавить зелень. Облить этим соусом клецки. Подавать с макаронами или рисом.

Рецепт рассчитан на 2 порции.

Тортильяс из лапши (мексиканский рецепт)

4 яйца, 50 г тертого сыра, соль, 2 стакана вареной лапши, 50 г нарезанного кубиками шпика.

Яйца взбить, добавить сыр, соль и лапшу. Размять массу. Затем растопить кубики шпика в сковороде средней величины. Класть в нее по 2 ст. ложки лапшовой массы и обжаривать с обеих сторон. Подать тортильяс на стол с зеленым или смешанным салатом.

Рецепт рассчитан на 2 порции.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Сырный бисквит

10 желтков, 1,25 стакана острого тертого сыра, 1 % стакана пшеничной муки, 2 белка.

Взбить в пену желтки яиц и острый тертый сыр, добавить пшеничную муку и взбитые в пену белки яиц. Полученную массу выложить на лист, смазанный сливочным маслом и посыпанный пшеничной мукой, и выпекать в духовке около 40 мин.

Слоенки с сыром

500 г слоеного теста, 100 г тертого сыра.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 1/2 см, посыпать тертым сыром (50 г), немного примять, сложить тесто конвертом. Перевернуть и опять сложить конвертом. Поставить тесто в холодное место на 20–30 мин. Повторить всю операцию, добавив остальное количество сыра. Опять поставить тесто на 20–30 мин в холодное место. Затем нарезать приготовленное тесто в виде палочек, спиралек, кружочков, свернуть в виде улиточек и печь в горячей духовке примерно 10–15 мин.

Необходимо иметь в виду, что в слишком перепеченном тесте сыр приобретает горьковатый привкус.

Слоеные рожки с сыром

300 г слоеного теста, 100 г тертого сыра, 50 г масла, 200 г сметаны, 1 яйцо, лимонный сок, перец, тмин, миндаль.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной до 3 мм и нарезать из него квадратики (4Х4 см). Сделать из них фунтики. В каждый из них вложить такой же фунтик из бумаги (приготовить заранее). Уложить рожки на смазанный маслом лист. Сверху можно помазать яйцом и посыпать тмином, красным перцем или рубленым миндалем.

Пока рожки пекутся, приготовить крем. В масло добавить тертый сыр, сметану, лимонный сок и перец. Все взбить.

Охладить испеченные рожки. Вынуть из них бумажные фунтики и наполнить рожки приготовленным кремом.

Слоеные коржики с кремом из рокфора

Для теста: 200 г масла, 200 г муки, 1 стакан воды. Для крема: 250 г масла сливочного, 250 г. сыра рокфор, % стакана сливок.

Приготовить слоеное тесто, раскатать его в седьмой раз в пласт толщиной с полпальца и вырезать выемкой кружки диаметром 3–4 см. Уложить на лист и поставить в хорошо

нагретую духовку. Когда тесто сильно поднимется и коржики начнут румяниться, убавить жар и допечь до готовности, затем снять коржики с листа, остудить и, разделив каждый по слоям пополам, смазать внутри кремом. Затем соединить обе половинки и украсить каждый коржик кремом из кондитерского мешочка с наконечником «звездочка».

Кое-где на крем можно положить по ягодке брусники или клюквы, а посередине — половинку маслины без косточки. Подать на плоской тарелке, покрытой салфеткой.

Приготовление крема. Рокфор растереть со сливочным маслом и, постепенно добавляя сливки, взбить.

Сырные палочки

200 г масла сливочного, 200 г муки, % стакана воды, 50 г сыра острого тертого, 1 яйцо.

Слоеное тесто раскатать в шестой раз, обильно посыпать тертым сыром, свернуть, как обычно, втрое и поставить на 20 мин в холодильник. Вынуть, раскатать в седьмой раз в пласт толщиной в полпальца, смазать взбитым яйцом, посыпать оставшимся сыром. Затем длинным ножом, смоченным горячей водой, нарезать полоски шириной 3 см, длиной 7 см, положить на смоченный холодной водой противень и поставить в хорошо нагретую духовку.

Когда палочки хорошо зарумянятся и будут свободно сходить с листа, снять их, сложить в форме колодца на плоскую тарелку и подавать.

Пирог с сыром

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1/4 чайной ложки соли, 125 г сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны. Для начинки: 2 стакана тертого швейцарского сыра, 4 яичных желтка, 2 стакана 10 %-ных сливок, 1/2 чайной ложки соли, 1/8 чайной ложки молотого красного перца, 1 ст. ложка пшеничной муки.

Натертый на терке сыр смешать с мукой и высыпать его ровным слоем на тесто, приготовленное, как указано ниже. Взбить яичные желтки со сливками, солью и красньгм перцем. Полить взбитыми яйцами сыр и поставить пирог в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 15 мин. Уменьшить нагрев в духовке до 150° и держать пирог еще 25 мин или до тех пор, пока он не подрумянится.

Приготовление теста. Муку всыпать на блюдо, добавить соль и сливочное масло и замесить тесто. Добавить сметану. Месить до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к стенкам блюда. Скатать тесто в комок и положить в холодильник на 3 ч.

Охлажденное тесто раскатать в круг на слегка посыпанной мукой доске. С помощью скалки переложить круг на смазанный маслом противень или в форму.

Пирожные с сыром

300 г песочного теста, 200 г сыра, 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, 10 г масла, 2 яйца, щепотка соли, перец.

На смазанный противень положить тесто толщиной 5 мм и покрыть его тонко нарезанным или натертым сыром. Сверху намазать заварным кремом, приготовленным из молока, муки, яиц с добавлением соли и перца. Противень должен быть покрыт на 3/4 высоты. Печь 20 мин в духовке. Готовый пирог разрезать на пирожные.

Печенье с сыром

1 стакан пшеничной муки, 1 % стакана тертого сыра, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки густых сливок 20 %-ной жирности, соль и красный перец по вкусу, 1 яйцо.

Смешать пшеничную муку, тертый сыр, сливочное масло, сливки, добавить соль, красный перец и все тщательно вымесить; полученное тесто оставить на 3 ч для созревания, затем раскатать в пласт и маленьким стаканом вырезать круглые лепешки. Смазать их взбитым яйцом и запечь в духовке.

Печенье с сыром (французский рецепт)

1 стакан пшеничной муки, 1,5 чайной ложки соли, щепотка красного перца, 125 г закаленного на холоде сливочного масла, 1 стакан натертого сыра.

Муку, соль и красный перец смешать, высыпать на доску, положить на муку сливочное масло, высыпать сыр и с помощью двух ножей порубить. Быстро замесить руками, скатать тесто в шар, завернуть в целлофан и положить в холодильник на 30 мин. Охлажденное тесто раскатать на слегка посыпанной мукой доске в пласт толщиной *1/2* см. Нарезать на полоски размером 1,5х7 см и уложить их на смазанный маслом противень. Противень поставить в предварительно сильно нагретую (до 200 °С) духовку на 8 мин и держать в ней до тех пор, пока печенье слегка не подрумянится.

Печенье можно подавать как в холодном, так и в горячем виде. Хранить его надо в герметичных банках.

Пирожки из заварного теста с сырным кремом

200 г сливочного масла, 8 яиц, 2 стакана муки, 2 стакана воды, 1/2 чайной ложки соли. Для крема: 1 чайная ложка муки

картофельной, 1 чайная ложка муки пшеничной, 300 г сыре рокфор, 1,5 стакана молока, 200 г масла, соль и перец по вкусу.

Подсоленную воду вскипятить с маслом, всыпать в нее всю муку сразу, сбавить огонь и на плите, мешая, подержать тесто 5–7 мин. Снять тесто с огня, вбить в него по одному все яйца, мешая тесто.

На смазанный маслом лист чайной ложкой рассадить порции теста подальше одну от другой, сравнивая верх ложкой. Из этого количества теста должно получиться 35 порций (по 5 шт. в ширину и по 7 шт. в длину листа). Ставить надо в хорошо нагретую духовку и на довольно сильный огонь. Держать, не открывая духовку, 15–20 мин, затем осторожно открыть дверцу, и, если тесто сильно зарумянилось и хорошо поднялось, немного сбавить огонь и допечь пирожки до готовности. Готовые изделия остудить, надрезать сбоку и наполнить сырной начинкой. Затем каждый пирожок слегка смазать размягченным маслом, обвалять в натертом сыре, положить на плоскую высокую вазу и поставить до подачи на стол в холодильник.

Приготовление сырного крема. Смешать картофельную и пшеничную муку в кружке, постепенно разбавить *1/2* стакана холодного молока. 1 стакан молока вскипятить в кастрюльке и, помешивая, влить в него молоко с мукой. Когда кипящая масса начнет отставать от стенок кастрюли, снять с огня и остудить. Сыр рокфор растереть с 200 г масла и постепенно втереть в остывшую массу. Поперчить по вкусу и, если надо, посолить.

Пончики из заварного теста с сыром

200 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г тертого сыра, 7 яиц (4 яйца целых и 3 желтка), 250 г воды. Для жаренья: 200 г масла топленого. Для посыпки: 100 г сыра тертого.

Воду с маслом вскипятить, засыпать сразу всю муку и варить на слабом огне, помешивая до тех пор, пока тесто не загустеет и не начнет отставать от кастрюли. Тесто слегка остудить и вбить в него 4 яйца и 3 желтка; непрерывно растирая, добавить натертый сыр, хорошо вымешать. Готовое тесто брать чайной ложкой и опускать в кипящее масло. Как только пончики сильно вздуются, полопаются и на них появится румяная корочка, вынуть их, обсушить на бумаге и обвалять в натертом сыре. Пончики подать в глубокой вазе как закуску к коктейлям и вину.

Сырный кекс (венгерский рецепт)

100 г сливочного масла, 1 стакан тертого швейцарского или голландского сыра, 1 стакан пшеничной муки, 2 желтка.

Из сливочного масла, тертого швейцарского или

голландского сыра, пшеничной муки, желтков замесить тесто, которое раскатать и положить в форму для кекса. Форму предварительно обсыпать мукой, поджаренной до светло-желтого цвета.

Выпекать кекс в духовке в течение 40–50 мин.

Коржики с сыром

3 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 3 стакана тертого сыра, 1 яйцо, 2 желтка отдельно, 10 г толченых сухарей.

Муку поджарить в масле до бледно-желтого цвета, смешать с молоком и варить минут пять. Добавить тертый сыр, перемешать, влить яйцо, взбитые желтки, вновь поставить на огонь и сильно взбивать до тех пор, пока не начнется кипение. Тогда полученную массу снять с огня, немного остудить, выложить на смазанный маслом и обсыпанный сухарями противень, разрезать на порции и запечь до готовности.

Хачапури — ватрушка с сыром (грузинский рецепт)

2 стакана пшеничной муки, 3 ст. ложки молока, 10 г дрожжей, 1/2 ст. ложки сахарного песку, 150 г рубленого рассольного сыра, 2 яйца, 2 ст. ложки топленого масла.

Из пшеничной муки, молока, дрожжей, сахара приготовить кислое опарное тесто. Полученное тесто раскатать в квадратную лепешку и на середину положить рубленый сыр, смешанный с яйцами, затем защипать тесто, придав ватрушке квадратную форму, смазать ее яйцом и выпекать на топленом масле (1 ст. ложка). Готовую ватрушку смазать маслом (1 ст. ложка) и подать на стол.

Неаполитанская пицца

Для теста: 200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана теплого молока, 15 г дрожжей, щепотка соли. Для начинки: 200 г сыра, 500 г очищенных, разрезанных на толстые ломтики помидоров, 5 сарделек, черный или красный молотый перец, соль, 1–2 ст. ложки растительного масла.

Замесить дрожжевое тесто, оставить на час, чтобы оно подошло, еще раз перемешать и выложить в форму для выпекания (форма должна быть достаточно высокой, так как пицца во время запекания поднимается). Тесто смазать маслом, посыпать мелко нарубленным или натертым сыром, положить сверху слой помидоров, очищенных от кожи и нарезанных крупными дольками. Сардельки разрезать вдоль и уложить в виде решетки сверху, добавить соль, красный или черный перец, сбрызнуть

оставшимся маслом. Выпекать в духовом шкафу в течение 20–30 мин на среднем жару. Вынув из духовки, сейчас же подать к столу.

Пирог с брынзой и картофелем (молдавский рецепт)

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песку, 50—100 г сливочного масла или маргарина, 6 ст. ложек сметаны, 1/4 чайной ложки соды, 1/4 чайной ложки соли. Для начинки: 300 г очищенного картофеля, 160 г брынзы, 1 головка лука репчатого, 160 г масла или маргарина, 1/8 чайной ложки перца молотого.

Замесить тесто, 3/4 его раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см и положить на смазанный маслом противень. Вареный картофель, жареный лук, брынзу и перец пропустить через мясорубку. Начинку равномерно распределить по пласту. Из остатка теста раскатать другой пласт, которым накрыть начинку. Выпекать пирог 30–40 мин при 180–200 °С. После выпечки пирог смазать маслом.

Приготовление несладкого пирожкового теста на соде. Муку смешать с содой. Сметану, сахар, соль перемешать до растворения сахара и соли. Предварительно размятые масло или маргарин сбить в посуде деревянной лопаточкой в течение 8—10 мин, постепенно добавить смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро замесить тесто. Вместо сметаны можно добавить простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт.

notes

Примечания

1

Первый стихотворный перевод «Салернского кодекса здоровья» на русский язык выпущен издательством «Медицина» в 1970 г.

2

В настоящее время разработана технология сыра, в котором используется весь белок молока (казеин, альбумин и глобулин).

3

Остающаяся после выработки сыра часть молочного белка используется для производства разнообразных изделий; молочный сахар после соответствующей обработки применяется в медицинской и других отраслях народного хозяйства.

Mair-Waldburg «Handbuch der Käse», Kempten, ФРГ, 1974.

5

Здесь приведены средние цифры. Содержание витаминов в сыре колеблется в зависимости от времени выработки и вида его, от содержания витаминов в молоке, что в свою очередь зависит от качества кормов, поедаемых коровами, и т. д.

6

Сведения об объеме производства сыров в СССР приведены по данныл 1982 г.

Joanna Slowikowska. Potrawj z sera. Warszawa, «Watra», 1972.

Для краткости здесь приведены только основные представители описанных в книге групп сыров. Соответственно могут быть подразделены и некоторые плавленые сыры. К рассольным рекомендуются, как принято в Закавказье, легкие столовые белые и красные вина.